सूपशास्त्र.

(स्वयपाक शास्त्र.)

हें पुस्तक

रा. रा. रामचंद्र सखाराम गुप्ते.

यांणीं

तयार केलें तें

रावजी श्रीधर गोंधळेकर

यांणीं

सूपकारांच्या मदतीनें सुधारून

आपले जगद्धितेच्छु छापखान्यांत छापून प्रसिद्ध केलें.

असे.

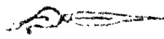
तारीख २५ माहे मे सन १८७५

इ

पुणें पेठ शनवार [illegible]रा.

किंमत. १६४ [illegible] ८५

आवृत्ति १ ली.



पूर्वीचे युगांत व या युगाचे आरंभीं कांहीं काल पर्यंत सूपकार संबंधीं ग्रंथकर्ते अद्वितीय होते. यामुळें त्यांचे ज्ञानानें यथा योग्य क्रियेनें पाक निष्पत्ति होऊन लोकांस मिळत असे तेणें करून लोकांस फार आरोग्य होऊन त्यांच्या शरीर प्रकृतीही सदृढ असून ते ज्ञान संपन्न असत. भीम व नल-यांणीं सूपशास्त्रा विषयीं संस्कृतांत ग्रंथ तयार केलेले कोठें कोठें आढळतात; परंतु हल्लीच्या स्थितीशीं त्यांचा जसा उपयोग व्हावा तसा होत नसून त्यांतील पाक फार विलक्षण प्रकारचे होतात, याचें कारण पाहिलें असतां त्या कालचे स्थितीशीं व ह्या कालचे स्थितीशीं फारच अंतर पडलें आहे, पदार्थ व धान्यें निःसत्व झालीं आहेत व मनुष्येंही फारच कृश असून दुर्बल झालीं आहेत. या कारणा साठीं त्या ग्रंथांतील क्रिये प्रमाणें केलेले पाक लोकांस सहन होत नाहींत.

हल्लीं सूपकारांची किंवा पाक निष्पत्ति करणाऱ्या स्त्रिया यांची अशी स्थिती आहे कीं, सर्व पदार्थ अदमासानें घालून स्वयंपाक तयार करितात यामुळें ते पदार्थ कधीं चांगले होतात व कधीं वाईट होतात या योगानें सदोदीत सारखे क्रियेनें पाक तयार होऊन लोकांस मिळत नाहींत यामुळें लोकांचें बल, बुद्धि व विचार यांचाही कांहीं अंशीं कमीपणा झाला-आहे. या कारणा साठीं उत्तम प्रकारें जी पाक निष्पत्ती हल्लीं होत्ये असें जे लोक ह्मणतात त्या प्रमाणें बहुतेक पदार्थांचा अनुभव घेऊन पदार्थांनें व जन मापानें प्रमाण देऊन हें सूपशास्त्राचें पुस्तक आह्मीं तयार केलें आहे. यांत जुनीं, नवीं व रोठ धान्यें उशीरानें शिजणारीं व लौकर शिजणारीं असा संबंधानें पाण्याच्या वजनाचा फरक पडेल निराळे स्वयंपाक करणारानें लक्ष पुरवावें. तिखट, मीठ, आंबट व गोड या विषयीं जीं आह्मीं प्रमाणें लिहिलीं आहेत तीं मध्यम प्रकारें सर्वांस उपयोगीं पडतील अशीं लिहिलीं आहेत. देश, काल, हवा व प्रकृति या संबंधानें कमज्यास्ती पदार्थांची योजना कराची लागेल त्या विषयींही सूपकारानें चांगला विचार करावा

!थांत ज्या क्रिया लिहिल्या आहेत त्या प्रमाणें पाकनिष्पत्ति करण्य
ऽपकार व स्त्रिया यांस सवय लागल्यास सर्वांस सर्व प्रकारचे प-
ादिकांची माहिती होऊन सर्व पदार्थ सारख्या क्रियेनें तयार होऊन
ांस मिळतील तेणें करून लोकांसे किती फायदे होतील ते लिहितां येत
ांत. तथापि उदाहरणार्थ लिहितों- हाल्लीं नित्यशाहा कुटुंबांत स्त्रि
स्वयं पाक करितात परंतु कधीं खारट, कधीं आंबट, कधीं अळणी
ा मासल्यानें पदार्थ होतात या मुळें भोजन करणारास फार त्रास-
ऽन त्याचें अंतःकरण स्वस्थ नसतें तेव्हां स्त्रव कोठून मिळेल हें सह
यानांत येईल त्या कुटुंबांत प्रमाण युक्त क्रियेनें पाक तयार केले
कधींच अस्वस्थता होणार नाहीं या कारणा साठीं सर्वांनीं या पुस्त-
ा संग्रह करून उपयोग करावा.

प्रस्तुत स्त्रियांस विद्या शिकविण्या चा क्रम चालला आहे, यांत
ादे व शिवण काम वगैरे मुलींचे शाळेंतून शिकविण्याचा क्रम सुरू
; त्यांतच पाक निष्पत्ति विषयीं जर शिक्षण देण्याची सुरुवात होई-
ार स्त्रियांस फार उपयोग होऊन लोकांस ही फार उपयोग होईल.
विद्येचा स्त्रियां पासूनच फार उपयोग व्हावयाचा त्यास फारच सा
होईल. प्रस्तुत एखादें मोठें पक्वान्न करणें झालें तर आचाऱ्या शिवा
ुसरे कोणास माहिती नाहीं या मुळें फार वेळोवेळीं अडचणी पडता
ा अडचणी सर्व दूर होऊन सर्वांस चांगला उपयोग होईल याजक
ा मुलींचे शाळेंत अभ्यासा कडे या पुस्तकाची मुख्य अधिकारी या-
योजना करावी.

आह्मांस जेवढ्या पक्वान्नांची माहिती मिळाली ती व भाज्या, च-
ा, कोशिंबिरी वगैरे जेवढ्यांची माहिती सप्रमाण मिळाली तेवढी या
तकांत आह्मीं लिहिली आहे या खेरीज कांहीं पक्वान्नें वगैरे अ-
ील त्याजविषयीं सप्रमाण माहिती मिळाल्यास तीं त्यांणीं आम-
कडे लिहून पाठवावी ह्मणजे योग्य विचार करून पुढील आवृत्तींत
ाह केला जाईल.

या ग्रंथांत आमच्या नजरचुकीनें किंवा लेखकप्रमादानें वगै-
हीं दोष राहिले असल्यास त्याजविषयीं आह्मांस खासगी रीतीनें सू-
चना करावी ह्मणजे पुढील आवृत्तींत सुधारतां येईल.

रावजी श्रीधर गोंधळेकर जगद्धितेच्छु छापखान्याचे मालक.

सूचना.

या ग्रंथांत ज्या ठिकाणीं भार अशी संज्ञा आहे त्या ठिकाणीं इंग्र-
रुपया भार असें समजावें. व शेर अशी संज्ञा आहे त्या ठिकाणीं ८०
ये भार असें समजावें. व या ग्रंथांतील पदार्थ करून पहाणारानें पू
शुद्धिपत्र पाहून नंतर पदार्थ करावा पान ३४ यांत मोतिचुराचे ला
लिहिले आहेत त्या पेक्षां हल्लीं पुण्यांत अनुभवानें जी क्रिया चालू
हे त्या क्रिये प्रमाणें पान ११० याजवर लिहिली आहे त्या प्रमाणें
रावी. व प्रस्तावनेंत लिहिल्या प्रमाणें पाण्याचा कमी जास्ती भाग
र्थाचे स्वरूपा प्रमाणें करावा.

गर्‍भी श्रीधर गोंधळेकर.
जै. ब्रा. मा.

अनुक्रमणिका.

पदार्थाचें नांव.	पृष्ठ	पदार्थाचें नांव.	पृ
भोजनांत मुख्यवरण आहेतें करण्याची रिती.······	१	निखट मिठाची पोळी.	१८
		सांजाची पोळी.	१९
पांढराभात.	२	सांजोऱ्या.	१९
सारवर भात.	३	सार नोळी.	२०
नारळी भात.	५	करळीची पोळी.	२०
गूळ भात	६	खांड पोळी (खांडवी.).	२१
गव्हले किंवा मालत्या यांचा सारवर भात.	६	खापर पोळी.	२१
		पुऱ्या.	२२
नांगीं भात.	६	गीट पोळी (गवसणीची पोळी).	२२
खिचडी.	८		
भात अन्योक्ति.	१०	निळांचे कोंदेची पोळी.	२३
आंब्यांच्या रसाचा भात.	१०	चवडे पोळी.	२३
गव्हल्यांची खिचडी.	११	नाट पोळी.	२३
सोर्जा.	११	मृदुवल्या.	२४
तांदुळांची उसळ.	१२	पातोळे.	२५
पुरण पोळी.	१२	चुण पातोळे.	२५
कानवले (कडबू).	१३	रस पातोळे.	२६
शकुन उंडे.	१४	नेलच्या.	२६
सारवर पोळी.	१६	रोटी पोळी.	२६
रसपोळी.	१६	बदाम रोटी.	२७
खोबऱ्याची पोळी.	१७	मालपुवा.	२७
खव्याची पोळी.	१७	खजूर पोळी.	२८
पांढरी पोळी.	१७	फुटाणे (डाळेपोळी).	२८
गुळाची पोळी.	१८	मांडे.	२८

…ाठ तयार करण्याची …ंती.	३०	अकबऱ्या.	४३
		नारफेणी.	४३
…्या लाडु.	३१	साखर बोंडें.	४४
…नाचे लाडु.	३१	घारंगे.	४४
…ोंचे लाडु.	३३	वडे.	४५
…तीचूर ११० पान पहा.	३४	कडबोळीं.	४६
…खर लाडु.	३४	चकल्या.	४६
…ी लाडु.	३४	शंकर पाळे.	४७
…चुर्मा.	३५	भजीं	४८
…दळाचे लाडु.	३५	गपचिप.	४८
…ण्याचे डाळीचे लाडु.	३५	शिरा.	४९
…ण्याचे पिठाचे लाडु.	३५	बासुंदी.	४९
…ांचे लाडु.	३६	श्रीखंड.	४९
…खसांचे लाडु.	३६	आंब्यांचा रस.	५०
…खंडांचे लाडु	३६	मुरंबा.	५०
…पापडीचे लाडु.	३६	मोर आवळा.	५०
…दुळांचे लाडु.	३७	करवंदांचा मुरंबा	५१
…ल्यांचे किंवा चांटल्यांचे लाडु	३७	माहाळुंगाचा मुरंबा.	५१
		कोरफडीचा मुरंबा.	५१
…पळ्याचे बियांचे लाडु.	३७	कंवठाचा मुरंबा	५१
…दास लाडु.	३७	लिंबांचा मुरंबा.	५१
…वर.	३८	आइते.	५२
…रवड्या.	३९	घावन.	५२
जलब्या.	३९	घाडणी.	५३
…रंज्या.	४०	घालुपी.	५३
…नरसे.	४१	धिरडें.	५३
…रोटे.	४२	आंबोळी.	५४

सांजा.	५४	दुधें भोंपळ्याचा खरवस.	६४
रव्याच्या वड्या.	५४	आटीव दुधाची क्षीर.	६४
नारळाच्या वड्या.	५५	गव्हल्यांची क्षीर.	६४
कागदी वड्या (पाऱ्या).	५५	बोटव्यांची क्षीर.	६४
आंब्याच्या वड्या.	५५	नखुल्यांची क्षीर.	६५
खव्याच्या वड्या.	५६	वाळकीच्या बियांची क्षीर.	६५
दह्याच्या वड्या.	५६	अपिक्षीर.	६६
खोबऱ्याच्या वड्या.	५६	परड्यांची क्षीर.	६६
बदामाच्या वड्या.	५६	मालत्या.	६६
काजूच्या वड्या.	५७	शेवयांची क्षीर.	६६
खारकेच्या वड्या.	५७	सांजाची क्षीर.	६७
बदामी हलवा.	५७	गव्हांची क्षीर.	६७
साखर फेणी.	५८	तांदुळांची क्षीर.	६८
साखरेचे पापड.	५८	राळ्याचे तांदुळांची क्षीर.	६८
साखरेच्या चकल्या.	५९	मुगांचे डाळीची क्षीर.	६८
साखरेच्या करंज्या व मोदक.	५९	हरभऱ्यांचे डाळीची क्षीर.	६८
साखरेचे बोटवे	५९	तांदुळांचे शेवयांची क्षीर.	६८
तांदुळांचे मोदक.	५९	गारांची क्षीर.	६९
सांदणें.	६०	घांटलें.	६९
उंडे.	६१	फणसाचे गऱ्यांची क्षीर.	६९
मोहोनभोग.	६१	तांबडें तिखट.	७०
हलवा.	६१	भाज्यांचा मसाला.	७०
तुपाचे बोटवे.	६२	आंबटीचा मसाला.	७०
तुपाच्या केळ्यांची शिकरण.	६२	नांबड्या भोंपळ्याची भाजी.	७१
तुपाच्या वाट्या.	६३	हिरव्या केळ्यांची भाजी.	७२
तूप वाळवे प्रमाणें करण्याची	६३	पडवळांची भाजी.	७२
कृति.		घोसाळ्याची भाजी.	७२

...ग्या मोंपळ्याची भाजी.	७२	आंबाडीच्या शेंगांची भाजी.	७९
...डल्यांची भाजी.	७३	अळवाची भाजी.	७९
...टाळ्यांची भाजी.	७३	चाकवताची भाजी.	८०
...ड क्यांची भाजी.	७३	चुक्याची भाजी.	८०
...वळ्या फणसाची भाजी.	७३	घोळीची भाजी.	८०
...न फणसाची भाजी.	७४	चंदन बटव्याची भाजी.	८१
...ड घोसाळ्यांची भाजी.	७४	पलरवाची भाजी.	८१
...डसांची भाजी.	७४	माठाची भाजी.	८१
...लकोलची भाजी.	७४	पोकळ्याची भाजी.	८१
...बीचे कांद्याची भाजी.	७४	राजगिऱ्याची भाजी.	८१
...रल्यांची भाजी.	७५	मेथीची भाजी.	८१
...साल्यांचीं कारळीं.	७५	मोहरीच्या पाल्याची भाजी.	८२
...डयांची भाजी.	७५	हरभऱ्याच्या पाल्याची भाजी.	८२
...रटोल्यांची भाजी.	७६	करडीचे पाल्याची भाजी.	८२
...रवे अंजिरांची भाजी.	७६	अळवड्या.	८२
...ळ फुलाची भाजी.	७६	कोथिंबिरीच्या वड्या.	८३
...ळ्याची भाजी.	७६	भरड्याच्या वड्या.	८३
...जरांची भाजी.	७७	झुणका.	८३
...वग्याच्या शेंगांची भाजी.	७७	वाटलेले डाळीचा झुणका.	८४
...ग्यांची भाजी.	७८	पाटवड्या.	८५
...ळ वांगें.	७८	गोळ्यांचें सांबारें.	८५
...गळीं वांगीं.	७८	आंबटी.	८६
...वड्याच्या शेंगांची भाजी.	७८	कोल्हापुरी आंबटी.	८७
...ळ्याच्या शेंगांची भाजी.	७९	तेलंगी आंबटी.	८७
...लपापडीच्या शेंगांची भाजी.	७९	काजूची आंबटी.	८७
...वारीच्या शेंगांची भाजी.	७९	कढीचें सार.	८७
...ड सांबळीच्या शेंगांची भाजी.	७९	धुडुं सार.	८७

कोकंबसालांचें सार.	८८	आंब्याचें लोणचें.	९६
ओठांचें सार.	८८	करंबाचें लोणचें.	९७
उसाचे रसाचें सार.	८८	लिंबाचें लोणचें	९८
द्राक्षांचें सार.	८८	रवार केचें लोणचें.	९९
चिंचेचें सार.	८८	आंल्याचें लोणचें.	१००
कवठाचें थंडसार.	८९	साळपापड्या (फेण्या)	१००
कढी.	८९	फुटाण्याचे डाळ्याची कोशिंबीर	१०१
ठिक्कीची कढी.	८९	आमसोलांची कोशिंबीर.	१०१
चिंचेची कढी.	९०	आवळकठीची कोशिंबीर	१०१
नाकतृष.	९०	आल्याची कोशिंबीर.	१०१
मठ्ठा.	९०	माक्याची कोशिंबीर.	१०१
चमन दहीं.	९१	कांकडीची कोशिंबीर.	१०२
चक्का दहीं.	९१	हरभन्याच्या डाळीची कोशिं०	१०२
तांबडे भोंपळ्याचे सांडगे.	९१	हरभन्याची डाळ.	१०२
कोहाळ्याचे सांडगे.	९१	मुगांची डाळ.	१०२
कांकडीचे सांडगे.	९१	गाजरांची कोशिंबीर.	१०२
चिकवडयांचे सांडगे.	९२	ओले आंवळ्याची कोशिंबीर.	१०३
तिळांचे सांडगे.	९२	कारल्यांची कोशिंबीर.	१०३
तांदुळांचे पिठाचे सांडगे.	९२	केळ फुलाची कोशिंबीर.	१०३
पोल्यांचे सांडगे.	९३	कालाची कोशिंबीर.	१०३
भाजीचे सांडगे.	९३	हिरव्या केळ्याची कोशिंबीर.	१०४
काचऱ्या.	९३	पिकलेल्या केळ्याची कोशिंबी०	१०४
पापड.	९४	कवठाची कोशिंबीर.	१०४
कुरवडी पापड.	९५	फणस पोळीची कोशिंबीर.	१०४
मीर बोंडें.	९५	तांबड्या भोपळ्याचीकोशिं०	१०४
शेवग्याचीं फुलें.	९६	रवोबऱ्याची कोशिंबीर.	१०५
उकडांबा.	९६	अळवाची देंठी.	१०५

पकळ्याची देंटी.	१०५	उडदांचें डांगर.	१०७
[illegible]लकुड्या.	१०५	मेतकूट.	१०८
तांबडे भोंपळ्याचें भरीत.	१०५	आनंद पुडी.	१०८
वांग्याचें भरीत.	१०६	हरभऱ्या च्या डाळीची चटणी.	१०८
घोंसाळ्याचें भरीत.	१०६	तुरीचे डाळीची चटणी.	१०९
घटाऱ्याचें भरीत.	१०६	उडदाचे डाळीची चटणी.	१०९
सुरणाचें भरीत.	१०६	ओल्या मिरच्यांची चटणी.	१०९
मिरच्यांचें भरीत.	१०६	कहिलिंबाची चटणी.	१०९
भेंड्याचें भरीत.	१०६	गोडेतिळाची चटणी.	१०९
अगस्त्याचे फुलांचें भरीत.	१०७	खोबऱ्याची चटणी.	१०९
फापे किंवा बरके गन्यांचें भरीत	१०७	हिरव्या आंब्याची चटणी.	११०
चिबूड किंवा खरबुजाचें भरीत.	१०७	मोतीचूर.	११०
हिरव्या आंब्याचें रायतें.	१०७	शंभर पाचांचे भोजनास सामान	१११

अनुक्रमणिका समाप्त.

सूपशास्त्र
(स्वयंपाकशास्त्र)
षड्रसभोजन.

१	भक्ष्य	पोळ्या, दळ्या, बेसन, मोहनभोग वगैरे.
२	भोज्य	भात, खिचडी वगैरे.
३	लेह्य	पेथकुट, कायरस, पंचामृत वगैरे.
४	पेय	कढी, सार, उसांचारस वगैरे.
५	चोष्य	लोणचीं शेवग्याच्या शेंगा वगैरे.
६	खाद्य	मोतीचूर जिलब्या घिवर बुंदी वगैरे.

भोजनांत मुख्य वरण आहे तें करण्याचीरीत.

वीस रुपयेभार तुरींची डाळ सोलींव चांगली निवडून घ्यावी नंतर ती पाण्यांत धुवून पाघळूं द्यावी नंतर तीस तीन मासे तूप लाऊन ती साठ रुपये भार गोड्या पाण्याच्या आधणांत घालून एक कढ येऊन गेल्यावर हळदीची पूड एक मासा त्यांत टाकावी. नंतर झांकण ठेवावें. त्या डाळीस शिजण्याच्या पूर्वी ढवळूं नये. कारण वरण काळें होतें. डाळ चांगली शिजली म्हणजे त्यांत एक रुपया भार मीठ, एक रुपयाभार तूप, एक रुपयाभार गूळ व एक गुंज हिंग असे जिन्नस घालावे. ढवळूं नये. वाढतेवेळीं पितळेच्या पळीनें घांटून त्यांत किंचित पाणी पाहिजे तर कढत घालावें आणि वाढावें. या मानानें पाहिजे तेवढ्या डाळीचें वरण करावें उत्तम होतें.

कोणी वरणांतील कट काढून त्याचें सार करितात परंतु त्या वरणाची रुचि जाते.

कोणी मुगाचे डाळीचें व कोणी उडदाचे डाळीचें वरण करतात परंतु तें गरजेस्तव वरण आहे. मुख्य तुरींचेंच डाळीचें वरण उत्तम आहे.

कोणी मिसळीचें वरण करतात त्यांत तुरींची, हरभऱ्यांची, मुगांची व उडदांची अशा चार प्रकारच्या डाळी समभाग घेऊन करावें चांगलें होतें.

कोणी तिरवट पिठाचें वरण करतात त्याचा प्रकार पूर्वीं प्रमाणेंच आहे परंतु त्यांत चिंचेचें आंबट ती जशी आंबट असेल त्या प्रमाणाच्या बेतानें घालावें आणि त्यास खोबरें व शाहाजिरें यांचा मसाला घालून वाळलेल्या मिरच्यांची फोडणी द्यावी.

डाळ लौकर शिजत नसेल तर मिरच्यांची पूड किंवा थोडें तेल किंवा तूप यांतून कोणताही पदार्थ तींत टाकावा म्हणजे लौकर शिजते.

तांदुळांपासून निर्माण-होण्याचे पदार्थ.

पांढरा भात.

१ पहिला प्रकार:- तांदूळ चांगले सडलेले घेऊन धुवून मोकळे करून आधणांत ओतावे. नंतर चांगला कद येऊन गेल्यावर त्यांतील एक शितकण बोटानें चेपून पहावा. तो भात बोटचेपा झाला म्हणजे वेकून टाकून निखाऱ्यांवर ठेवावा नंतर ऊब जिरल्यावर त्यांतून पांढरी वाफ निघूं लागते त्यावेळीं पक्का शिजला असें समजून निखाऱ्यांपासून दूर उतरून ठेवून थोड्या वेळानें वाढावयास घ्यावा.

२ दुसरा प्रकार:- भांड्याच्या बेताचे तांदूळ धुवून भांड्यांत घालावे नंतर तांदुळांवर मधले बोटाचें मधलें पेर बुडे इतकें पाणी घालून भांडें चुलीवर ठेवावें. नंतर एक कद येऊन गेल्यावर झांकण ठेवून खालीं मंदाग्नि लावावा म्हणजे भात चांगला बेताचा होतो. हा भात चांगला गोड होतो. सदरील भात वेकून टाकल्यामुळें

त्याची गोडी कमी होत्ये परंतु तो मोकळा चांगला होतो.

३ तिसरा प्रकार:— धुतलेले तांदूळ एका भांड्यानें मोजून त्याच भांड्यानें तांदुळांचे दुप्पट पाणी चुलीवर ठेवून आधण आलें म्हणजे त्यांत ते तांदूळ घालावे आणि चांगला एक कढ येऊन गेल्यावर वरती झांकण ठेवून खालीं मंदाग्नि लावावा म्हणजे भात चांगला होतो. तांदूळ जुने असल्यामुळें भात कच्चा राहिल्यास थोडें ऊन पाणी वर शिंपून पळीचें पीस भातांत फिरवून पुनः वर झांकण ठेवावें. नंतर थोड्या वेळानें पांढरी वाफ आली म्हणजे भात जमिनीवर उतरून ठेवावा.

सारवरभात.

बारीक तांदूळ चांगले पिठी लाऊन सडलेले एक शेर (८० रुपये कंपनीभार) धुवून आधणांत ओतण्याचे पूर्वी त्यांत १० रुपये भार तूंप* घालून नंतर तांदूळ ओतून पळीनें ढवळावे आणि कढ आल्यावर तो भात वेळून निरवान्यांवर ठेवावा. भात शिजला म्हणजे उतरावा आणि परातेंत पसरून नंतर १ रुपयाभार केशर १० रुपये भार पाण्यांत घालून निरवान्यांवर शिजत ठेवून कुसकरून परातींतल्या भातास चोळावें आणि चांगली धुवासारवर शेरास (८० रुपयेभारास) दोन शेर (१६० रुपये भार) घालावी व बेदाणा २० रुपयेभार धुवून कोरडा करून स्वच्छ निवडलेला त्यांत घालावा. नंतर बदामही फोडलेले २० रु० भार ऊन पाण्यांत घालून सोलून काप काढून त्यांत टाकावे. नंतर परातींतला भात फोडणीस टाकण्याचा क्रम असा कीं, चुलीवर कल्हईचें तपेलें ठेवून त्यांत ४० रुपये भार तूप घालून त्यांत तो परातींतला भात ओतावा आणि पळीनें ढवळावा. नंतर कढ येऊन खतखतूं लागून सारवरेचा पाक होऊन जातो ते कढ चार येऊन गेले म्हणजे निरवान्यांवर ठेवावा. नंतर

टीप. * हें तूप घातल्यानें भाताचे शितकण वेगळे वेगळे राहतात.

पुनः २० रुपये भार तूप त्या भातावर ओतावें आणि झांकुण ठेवावें म्हणजे मोकळा चांगला होतो. तो तयार झाल्यावर २० रु० भार खडीसाखरेचा भरडा व २ रु० भार वेलदोड्यांच्या दाण्यांची पूड घालावी.

ह्या सदरील साखरभात वाढण्याचे वेळीं मिळाल्यास काप्या फणसाचे गरे बारीक चिरून भातांत मिळवून वाढला तर भात चांगले तऱ्हेचा लागतो. याच प्रमाणें अननसाचे बारीक तुकडेही घालावे त्या दोन्ही तऱ्हा फार चांगल्या आहेत.

२ दुसरा प्रकार― बारीक तांदूळ चांगले पिठी लावून सडलेले दुरडींत किंवा रोवळींत धुवून कोरडे होतपर्यंत पाघळत ठेवावे. नंतर ८० रु० भार तांदुळांस एकरुपयाभार केशरसाहणेवर चांगलें खलून त्यावर पाण्याचा शिंपडा देऊन केशराचा गोळा करून त्याचे चार भाग करावे. त्यांतील एक भाग ठेवून तीन भाग केशरांत १० रु० भार तूप घालून तांदूळ परातींत घालून त्यांस तूपकेशर हातानें चोळून लावावें. नंतर ते तांदूळ भांड्यांत घालून सपाट म्हणजे शीग मारून घ्यावे आणि त्याच भांड्यानें तांदुळांचे दुप्पट पाणी घेऊन चुलीवर ठेवावें. त्या पाण्यास आधण आलें म्हणजे भात करावयाचे तपेल्यांत ४० रु० भार तूप घालून १ भार लवंगा खरडून त्यांत टाकाव्या आणि केशरतूप लावलेले तांदूळ त्यांत ओतून आवसडावे आणि त्यांत आधण ओतावें. दोन कढ आले म्हणजे भात बोटचेपा होतो तेव्हां साखर पक्का दोन शेर (कंपनी १६० रुपये भार) बेदाणा २० रु० भार, बदाम फोडलेले २० रु० भार तपेल्यांत घालून पळीचे दांड्यानें फिरवून दोन कढ आल्यानंतर निखारे उसपून त्यांजवर ठेवावा. नंतर तूप दहा तोळे तोंडावर ओतून वर झांकण ठेवून त्याजवर निखारे ठेवावे. नंतर वाफा २ आल्या म्हणजे उतरावा. नंतर वाढिलेवेळीं खडीसाखर २० रु० भार व वेलदोडे पूड २ रु० भार अशा दोन्ही जिनसा घालून वाढावा. सदरीं दुप्पट पाणी सांगितलें आहे परंतु तांदूळ जुने असल्यामुळें पाणी कमी आल्यास वर शिंपडावे

म्हणजे भात चांगला होईल.

३ तिसरा प्रकारः– सर्व सदरीं प्रमाणेंच परंतु यांत साखर घालीस नाहींत कारण, साखरेंतील मळीमुळें भाताचा रंग किंचित् काळसर दिसतो म्हणून साखरेचा पाक करून घालितात तो पाक करण्याची रीत.–

पक्का एकशेर साखरेस पक्का पाउणशेर पाणी कल्हईच्या पातेल्यांत घालून चुलीवर ठेवून एक कढ आला म्हणजे गाळून पुनः तें चुलीवर ठेवून दूध ६ तोळे व पाणी ६ तोळे एकत्र करून त्या चुलीवरचे पाकावर शिंपडीत जावें म्हणजे मळी वर येत जाईल ती काढीत जावी ती मळी निघण्याची बंद झाल्यावर गाळून चुलीवर ठेवून पुनः मळी काढावी म्हणजे पाक निवळ होतो. त्याचा एक बिंदु भूमीवर टाकावा. तो नपसरतां तसाच राहिला म्हणजे पाक पक्का झाला. तो साखरेचे ऐवजीं भातांत घालून कढ आणावा. बाकीकृती पहिल्या प्रमाणेंच. साखर २ शेर घालावयाची खरी परंतु मळी काढावी लागत्ये सबब साखर अडीच शेर घ्यावी.

नारळी भात.

बारीक तांदूळ चांगले सडलेले शेर भर घेऊन शिजत घालून कढ येतांच वेळून टाकून भात मोकळा करावा. नंतर तो कल्हईच्या परातींत पसरावा आणि दीड तोळा केशर खलून त्या भातास लावावें. नंतर पांच नारळ चांगले मिळाल्यास ताजे पाहून घेऊन फोडून किसून तो कीस शुभ्र पांढरा असावा. तो केशर लाविलेल्या परातींतल्या भातावर घालून त्याजवर सदरीं प्रमाणें तयार केलेला २॥ शेर पाक किंवा पक्के २॥ शेर साखरच घालावी. नंतर वेलदोडे तोळे २, बेदाणा ३० रु० भार व बदाम सोलून चिरून फांकी करून सदरीं प्रमाणें ३० रु० भार या प्रमाणें जिनसा घालाव्या. नंतर कल्हईच्या तपेल्यांत ६० रुपये भार तूप घालून लवंगांचा भरडा त्यांत टाकून फोडणी करावी. नंतर तो सिद्ध केलेला भात त्यांत घालून आळसडावें आणि दोन कढ आल्यावर उतरून निखाऱ्यांवर

ठेवावा. वाफ आली म्हणजे उतरून वाढिते वेळेस ३० रु० भार खसारवरेचा भर्डा घालून वाढावा.

गूळभात.

पक्का शेर तांदुळांस दोन नारळ किसून घालून गूळ पक्का दीड शेर चांगला असावा काळा नसावा. यांत वेलदोड्यांची पूड मात्र घालावी आणि फोडणीस तूप ३० तोळे घालून त्यांत घालावा. यांत मसाला केशर, बदाम, बेदाणा आणि खडीसारखर इतके पदार्थ नाहींत बाकी सर्व कृती सदरीं प्रमाणेंच आहे. हा गरीब लोकां करितां आहे.

गव्हले किंवा मालत्या यांचा सारखरभात.

गव्हले रवा पिठीचे सफेत चांगले बारीक वाळलेले पक्का अर्ध शेर. त्यास ज्या भांड्यानें गव्हले घ्यावे त्याच भांड्यानें तितकेंच पाणी निराळ्या भांड्यांत घेऊन आधण ठेवावें. नंतर दुसरे भांड्यांत २० भार तूप घालून तापल्यावर आंत गव्हले घालावे आणि आवसडावे नंतर पूर्वी ठेविलेलें आधण त्यांत ओतावें आणि चांगली पांढरी सारखर ८० भार त्यांत घालावी. नंतर बदामगर १० भार, बेदाणा १० भार सदरीं प्रमाणें कृती करून त्यांत घालावे. नंतर आंत पितळेच्या पळीचा दांडा फिरवून २० रु० भार तूप आंत घालून झांकुण ठेवावें. नंतर निरवान्यांवर उतरून ठेवून वाढिते वेळेस १० रु० भार खडीसारखर भरडा घालावा.

वांगीभात.

वांगीभात १, दोडकेभात २, तोंडलीभात ३, वाळकीभात ४, केळीभात ५ आणि बटाटेभात असे ६ प्रकारचे भात करितात परंतु मुख्य बहुरूद वांगीभात तो करण्याची रीत.

शेरभर तांदूळ चांगले सडलेले रोवळींत घालून धुवून पाघळत ठेवून नंतर त्यांस २ तोळे तूप लावावें आणि धने १० भार, खोबरें

२० भार, लवंगा २ भार, जिरें, शाहाजिरें, मिरें, दालचिनी, नागकेशर, ?
लदोडे, हिंग हे सर्व जिन्नस रुपया भाराप्रमाणें घ्यावे आणि मिर्च्या
५ भार व हळकुंडें ३ भार येणें प्रमाणें सर्व जिनसा घेऊन तुपांत त-
ळाव्या परंतु शाहाजिरें तळूं नये आणि सदरील लवंगांतून एक भार
लवंगा फोडणीस ठेवून बाकी सर्व तळलेल्या जिनसा शाहाजिऱ्या
सुद्धां बारीक वाटाव्या. नंतर शेर तांदुळांस दीडशेर वांगीं कोंवळीं
लहानशीं काळीं असीं घेऊन वांग्यांचे देंठ अर्धे ठेवावे. कांटे मात्र
हातानें सर्व काढून टाकावे. आतां वांगीं चिरण्याचा प्रकार एकदां
देंठाकडून व एकदां वांग्याकडून अशा चार फांकी करून नंतर पांच
भार मीठ व सदरींचा वाटलेला मसाला आहे त्यांत एरंडाचा कोळसा
अगर सुपाऱ्या भाजून त्यांचा कोळसा तो थोडा रंगाचे बेतानें घाला-
वा म्हणजे मसाला काळा सुरेख दिसतो. नंतर मीठ व मसाला एक-
त्र करून त्या पैकीं अर्धा मसाला, सदरील तांदूळ धुवून तूप लावून
जे पूर्वीं ठविलेले आहेत त्यांस लावून बाकी अर्धा मसाला एक तो-
ळा चिंच घेऊन कुसकरून तिचें पाणी करून त्यांत कालवून वांग्यां-
त हातानें भरून सर्व वांगीं मसाला भरून ठेवावीं.

शेरभर तांदूळ मसाला लावलेले एका पात्रानें मोजून त्याच पा-
त्रानें तांदुळांचे दुप्पट पाणी मोजून आधण ठेवावें. नंतर दुसऱ्या
कल्हईच्या तपेल्यांत २० भार तूप घालून फोडणी तापवावी. त्यांत
मोहऱ्या घालून त्या तडतडल्या म्हणजे त्यांत वांगीं फोडणीस टा-
कावीं आणि आवसडून त्याचे तोंडावर पाण्यानें भरलेलें भांडें ठे
वावें. दोन वाफा आल्यावर शिजूं नदेतां कच्चीं वांगीं पातेल्यांत ओ-
तून काढावीं. नंतर त्याच तपेल्यांत वीस भार तूप घालून लवंगा
१ तोळा सदरीं ठेविल्याच आहेत त्या तुपांत फोडणीस घालून नंतर
त्यांत तांदूळ ओतून आवसडावे आणि आधण ठेविलेलें पाणी त्यांत
ओतावें. नंतर तो भात बोटचेपा होण्याचे पूर्वीं परातींत त्यांतून च-
वथाई भात ओगराळ्यानें काढावा आणि तीं सिद्ध करून ठेविलेलीं

वांगीं तपेल्यांत ओतावीं आणि परातींत काढलेला भातही आंत घालावा. नंतर तपेल्याचे तोंडावर ४० रु० भार तूप ओतून झांकण ठेवून त्याजवर निखारे घालून तें भाताचें तपेलें निरवान्यांवर ठेवावें. वाफ आल्यावर जमिनीवर उतरून वाढितेवेळेस अर्धा नारळ किसून त्या भातांत मिळवून वाढावा.

असें केल्यानें वांग्यांतील मसाला बाहेर नजातां व गिळगिळी तही नहोतां उत्तमप्रकारें वांगें दिसून मसाल्या सहित मिष्ट लागतें. बहुधा मसाला भरून तांदुळां सहित वांगीं फोडणीस टाकतात परंतु असें केल्यानें वांग्यांतील सर्व मसाला बाहेर निघून जाऊन वांगें मोकळें होऊन तें शिजून गिळगिळीत होतें यास्तव, हा प्रकार योग्य दिसत नाहीं.

खिचडी.

शेरभार तांदूळ चांगले सडलेले घेऊन त्यास मुगांची चांगली सोलींव डाळ पाउणशेर घेऊन दोन्ही एकत्र करून धुवावीं आणि त्यांचे दुप्पट पाण्याचें आधण ठेवून त्यांत ओतावीं. नंतर सदरीं वांगींभाताचा मसाला सांगितला आहे त्यांतून कोळसा वर्ज करून बाकी सर्व मसाला त्याच कृती प्रमाणें तयार करून खिचडीस कढ येण्याचे सुमारें आंत घालावा आणि दोन कढ येण्याचे सुमारें ४० रु० भार तूप त्यांत घालावें व बोटचेपा झाल्यावर उतरून निरवान्यांवर ठेवून पुनः २० भार तूप फोडणीस ठेवून त्यांत हिंग चार गुंजा व मोहऱ्या तीनमासे घालून त्या निरवान्यांवर ठेवलेल्या खिचडीस फोडणी देऊन झांकण ठेवावें. नंतर वाढिते वेळेस एक नारळ खवून घालून वाढण्यास घ्यावी.

२ दुसरा प्रकार:- शेरभर तांदूळ व पाउणशेर मुगांची सोलींव डाळ मिसळून रोवळींत घालून स्वच्छ धुवून पाघळत ठेवून नंतर एक तोळा तूप त्यास लावून ठेवावें.

दोन तोळे वेलदोड्याचे दाणे, १ तोळा लवगा, २० भार खोबऱ्या

चे तुकडे करून घेउन लवंगा व खोबरें तुपांत परतून (चुलीवर त-वा ठेवून त्याजवर थोडें तूप घालून त्यांत ते दोन्ही जिन्नस करपूं नदे-तां खुसखुशीत होईपर्यंत परतावे.) नंतर खोबरें थोडें बारीक होईप-र्यंत कुटावें व लवंगा, वेलदोडे आणि १ तोळा जिरें अशा तीन जिन-सांची बारीक पूड करून ठेवावी.

मिरें रात्रीं २ तोळे भिजत घालून प्रातःकाळीं चोळावीं म्हण-जे वरचें सालपट जाऊन पांढरीं शुभ्र झाल्यावर त्यांचाही भर-डा करावा.

फोडलेले बदाम ३० रु० भार चांगले ऊन पाण्यांत भिजत ठेवून नंतर सोलून त्यांचे काप काढावे.

केशर ५ मासे खलून ठेवावें.

आतां पूर्वी तांदूळ व डाळ धुवून तूप लावून ठेविलेली आहे तीचे दुप्पट पाण्याचें आधण ठेवून नंतर ज्या भांड्यांत खिचडी करावयाची तें भांडें चुलीवर ठेवून त्यांत २० रु० भार तूप घालून थोड्या मोहऱ्या व हिंग फोडणीस घालून सदरील तांदूळ डाळी चें मिसळण धुवून ठेवलेलें त्या फोडणींत ओतावें. नंतर आधण तयार केलेलें आधण त्यांत ओतावें आणि पूर्वी खलून ठेविलेलें के-शर त्यांत घालून नंतर वेलदोडे, लवंगा, जिरें यांचा पुडी व खोबरें आणि मिऱ्यांचा भरडा इत्यादि सर्व जिनसा एकत्र करून त्यांत ब दामाचे कापही मिळवून त्या खिचडींत घालाव्या. नंतर दोन कढ येऊन बोटचेपी झाली म्हणजे ४० रु० भार तूप घालून निखाऱ्यांव-र ठेवावी. वाढिताना सदरीं लिहिलेले खिचडी प्रमाणेंच ओल्या खो-बऱ्याचा कीस घालून वाढावी.

३ तिसरा प्रकार:- सदरीं प्रमाणें डाळ तांदूळ धुवून ठेवून त्यास खोबरें १० भार; जिरें १ भार, लवंगा १ भार, मिरें १ भार, हिंग पाव तोळा आणि हळद पावतोळा हे जिन्नस पूड व भरडा करून ठेवावे. खोब रें तळून भरडा करावा.. हिंग बारीक वाटून ठेवून नंतर १० भार तूप

४. फोडणीस ठेवून त्यांत मोहऱ्या व हिंग घालून तांदूळ व डाळ एकत्र केलेले त्यांत ओतावे. नंतर करून ठेविलेला मसाला घालावा आणि कट आल्यावर बोटचेपी झाली म्हणजे वीसभार तूप घालून निरखाऱ्यांवर ठेवावी. बरकड सर्व कृती सदरीं प्रमाणेंच आहे.

भात अन्योक्ति.

सारवर भातः- बारीक तांदूळ चांगले सडून शुभ्र करून १शेर मोजून घ्यावे व ते पंचपात्रीनें शीग मारून मोजून जितके भरतील तितकेंच त्यापंचपात्रीनें पाणी मोजून घेऊन शेरास अतपाव जाजती घ्यावें तेंच आधण ठेवावें व ते तांदूळ भिजत घालावे. नंतर दुसऱ्या भांड्यांत १५भार तूप फोडणीस ठेवून खोबरें किसून ५रु० भार, शाहाजिरें १भार, लवंगा १भार, वेलदोडे १भार, बडीशोप १भार व बदाम सोलींव ५भार येणें प्रमाणें हे सह्हा जिन्नस पूर्वींचि पाण्यांत भिजत घालून ठेवावे. ते भिजल्यावर कोरडे करून नंतर सदरीं फोडणीस ठेविलेलें तूप तापल्यावर त्यांत घालावे आणि पूर्वी ठेविलेलें आधण त्यांत ओतून ३रु० भार मीठ घालावें. नंतर आधण सळसळलें म्हणजे त्यांत १४०रु०भार सारवर घालावी आणि ते पूर्वींचे भिजत घातलेले तांदूळ पाण्यातून काढून रोवळींत घालून निथळून त्या सारवर आधणांत घातलेल्या भांड्यांत घालून झाकण ठेवून तांदूळ शिजत आले म्हणजे २०रु०भार तूप घालून फडकें भिजवून तोंडावर बांधून त्याजवर झाकण ठेवून खालचे निरखारे काढून टाकावे म्हणजे तांदूळ वेगळे वेगळे होऊन भात उत्तम होतो.

दुसरा सारवरे वांचून भातः- तो करण्याची कृती सर्व सदरीं प्रमाणेंच परंतु यांत सारवर, खोबरें, बदाम असे तीन्ही पदार्थ घालूंनयेत. दालचिनी कलमी ३रु०भार भाजून घालावी पूडकरूंनये. बाकी सर्वकृती सदरीं प्रमाणें:-

आंब्यांच्यारसाचाभात.

बारीक तांदूळ चांगले एकशेर धुवावे आणि पाघळत ठेवावे.

नंतर त्यांस दोनभार तूप लावून एका भांड्यानें ते तांदूळ शीग मोडून मोजावे व चांगल्या उंची आंब्यांचा रस काढून तांदूळ मोजले त्या भांड्यानेंच तांदुळांचे चौपट रस कल्हईचे भांड्यांत मोजून घालून तें भांडें चुलीवर ठेवून रस कढूं लागला म्हणजे त्यांत ते तांदूळ घालावे आणि तो रस कल्हईचे पळीचा दांडा अगर लाटणें घेऊन ढवळावा. शिजत आल्यावर पक्का १। शेर (१०० भार) साखर घालावी किंवा उत्तम मळी काढलेला पाक घालावा. नंतर वेलदोड्यांची पूड १ भार, बदाम १० भार, बेदाणा १० भार या प्रमाणें घालून नंतर भांड्याच्या तोंडावर ८० रु० भार तूप घालून निखाऱ्यांवर ठेवून झांकण ठेवावें. वाढितांना दाहा भार खडीसाखरेचा भर्डा घालून वाढावा.

गव्हल्यांची खिचडी.

गव्हले चांगले बारके २० रु० भार घेऊन नंतर मुगाची डाळ दहा रु० भार, पाण्यांत भिजत घालावी ती जास्ती भिजूं देऊं नये. कारण डाळ फुगत्ये, या करितां घटका भर भिजली म्हणजे कोरडी करावी. नंतर १० रु० भार तूप तापत ठेवून त्यांत गव्हले फोडणीस टाकावे नंतर डाळ घालावी आणि आधण वेगळें ठेविलेलें असावें तें थोडें थोडें घालावें. नंतर हळदीची पूड एक मासा, जिरें अर्धरु० भार, मिऱ्यांचा भरडा अर्धरु० भार व मीठ एकभार असे जिन्नस वर घालावे आणि ऊन पाण्याचा शिपडा देत असून खालीं मंदजाळ पेटूं द्यावा. अशा प्रकारें शिजत आल्यावर त्यांत १० रु० भार तूप घालून निखाऱ्यांवर ठेवून त्याजवर झाकण ठेवावें. वाढतांना एक कोंवळा नारळ किसून त्यांत घालून वाढावी.

निर्लेप करणें असेल तर पाण्याच्या ऐवजीं दूध शिंपडावें वरकड सर्व कृति सदरीं प्रमाणेंच समजावी.

सोजी.

पक्का एक शेर धुतलेले तांदूळ निथळत ठेवून कोरडे करावे. नं-

नर १०रु०भार तूप फोडणीस ठेवून पूर्वी वांगीभाताचा मसाला सांगितला आहे त्या प्रमाणे मसाल्या पैकीं निमे वजनाचा मसाला तयार करून मिठा खेरीज त्या कोरडे केलेल्या तांदुळांस लावून फोडणीस टाकावे आणि तांदुळाच्या दुप्पट आधण त्यांत ओतावें. नंतर कढ आला म्हणजे त्यांत ढवळून २भार मीठ घालावें आणि तांदूळ बोटचेपे झाल्यावर त्यांत १०रु०भार तूप घालून निखाऱ्यांवर ठेवावी म्हणजे खोजी उत्तम होते.

तांदुळांचीउसळ.

पक्का एकशेर तांदूळ चांगले भाजून ऊन पाण्यांत भिजत घालावे. नंतर १२रु० भार तूप तापत ठेवावें आणि त्यांत ते तांदूळ कोरडे करून फोडणीस टाकावे व परतावे. नंतर अर्धभार जिरें, अर्धभार मिऱ्यांचा भरडा, २रु० भार मीठ, दोनमासे हळदीची पूड असे पदार्थ त्यांत घालून त्याजवर खोबरें १०रु०भार भाजून भरडा करून घालावें आणि निरशा दुधाचा शिंपडा वर देऊन झाकण ठेवावें. खालीं रसरशीत निखारे किंवा मंद जाळ असावा. नंतर पुनः पुनः झाकण काढून त्यांत दूध शिंपडून झाकण ठेवावें व प्रत्येकवेळीं ढवळीत जावें या प्रमाणें पांच वेळा केलें म्हणजे उसळ चांगली शिजून मोकळी होत्ये. नंतर १०रु० तूप घालून पळीनें ढवळून वर झाकण ठेवावें म्हणजे उसळ चांगली होते.

पोळ्यांविषयीं.

पुरणपोळी.

१हरभऱ्यांच्या डाळीचें,२मुगांच्या डाळीचें, ३तुरींच्या डाळीचें, ४ अळसंद्यांच्या डाळीचें,५रताळ्यांचें आणि ६वें हिरव्या केळ्यांचें अशीं सहा प्रकारचीं पुरणें घालतात.

१ हरभऱ्यांच्या डाळीचें पुरण सर्वांत श्रेष्ठ आहे. याचा प्रकारः— हरभऱ्यांची डाळ पक्का एक शेर चांगली निवडून अडीचशेर पाण्याचे

आधणांत वयरावी. ती चांगली शिजल्यावर त्यांत जास्त राहिलेलें पा-
णी वेळून काढावें. तें साराच्या किंवा आंबटीच्या उपयोगी पडतें. नं-
तर त्या डाळींत गूळ ९० रु० भार घालावा. फार गोड पाहिजे असल्या
स १०० रु० भार घालावा. गूळ घातल्यावर पुरण पातळ झाल्यास पुनः
चुलीवर ठेऊन दोन कढ येऊं द्यावे म्हणजे आळून पुरण ठीक बेतास
येतें. नंतर पळीनें घाटून परातींत उपसावें आणि १ रु० भार वेलदो-
ड्यांच्या दाण्याची पूड त्यांत मिसळून नंतर तें पुरण बारीक वाटावें.
आतां त्या पुरणास कणकीचें प्रमाण असें कीं, ४० रु० भार कणिक
घेणें हा उत्तम पक्ष; ६० रु० भार घेणे हा मध्यम आणि साधारण ८०
रु० भार घेणें हा कनिष्ठ पक्ष होय. याजकरितां आपणास ज्या माना
नें कणीक घ्यावयाची त्या मानानें घेऊन ती भिजवून मळून तिंबून
तयार झाल्यावर दरशेरास सहा मासे मीठ व १ रु० भार तेल या प्रमा
णानें तेल आणि मीठ घेऊन एकत्र करून त्या सदरील तिंबलेल्या क
णकेस लावून ती पुनः तिंबावी.

नंतर तिंबलेल्या कणकेंतून थोडी कणीक व बेतानें पुरणाचा
गोळा घेऊन त्या कणिकेंत भरून वाटोळा गोळा करावा आणि त्यावर
पिठी लावून पोळपाटावर लाटून त्याची पोळी करावी व तव्यावर टा-
कावी. त्या तव्याच्या बुडाला माती, थोडें मीठ आणि राख यांच्या
मिश्रणाचा लेप देऊन पूर्वी तवा चुलीवर ठेवावा म्हणजे त्याजवर पो-
ळी करपत नाहीं.

पोळी लाटण्या करितां पोळपाटावर पिठी घालावयास पाहिजे
ती एकशेर पुरणास तांदूळ किंवा कण्या पावशेर धुवून वाळवून चां-
गल्या बारीक दळून करावी.

कानवले (कडबू.)

यांत जाति दोन आहेत. त्या अशा कीं, १ तळून व २ री शिजवून.

१ प्रकार पहिला तळून करण्याचाः— पुरणाचा प्रकार सदरीं सांगि
तलाच आहे परंतु कणकीचा प्रकार मात्र भिन्न आहे. कानवल्यांस

कणीक घट्ट पाहिजे याजकरितां कणीक भिजिवताना शेर कणकेस अर्धाभार तांदुळांची पिठी व २भार तूप घालावें त्यास मोहन असें म्हणतात तें आंत घालून कणीक घट्ट कालवावी आणि पोळपाटावर त्या कणकेची पापडी तूप लावून टीचभर मोटी लाटावी. नंतर त्यांत पुरणाचा लांबोडा गोळा त्याजवर ठेवून दुमडावी आणि मुरुड घालून करावे. नंतर कढईंत तूप किंवा गरिबाने तेल तापत ठेवून त्यांत घालून तळून काढावे. त्यांज बरोबर खाण्यास घट्ट तूप असावें.

या कानवल्यांस पापडी लाटताना कोणी खसखस लावून लाटितात. कोणी पुरणांत खडीसाखरेचे खडे घालितात.

२ प्रकार दुसरा शिजवून करण्याचा:- कानवले (कडबु) पहिल्या प्रकारा प्रमाणेंच करावे परंतु हे तळूं नयेत. शिजवावे.

पाण्याचें आधण ठेवून त्यांत कडबु घालून शिजवून काढावे ते पाण्यांतच तळून निघतात.

पातेल्यांत कडब्याचा पाचोळा अगर गवत अगर मेथीच्या काड्या अगर हळदीचीं पानें यांतून एक जिन्नस वाळलेला व थोडें पाणी घालून चुलीवर ठेवावें आणि आधण आलें म्हणजे त्यांत कानवले शिजत घालून वाफ बाहेर नजाई असें झांकण ठेवावें. नंतर अर्ध घटकेनें झांकण काढून पहावें म्हणजे ते फुगतात आणि त्यांतून पांढरी वाफ निघूं लागते तेव्हां ते शिजले असें समजावें.

सांदणपात्रांत अगर पातेल्यांत पाणी ठेवून त्याचा तोंडास फडकें बांधून त्या फडक्यावर कानवले ठेवून वर झांकण ठेवावें म्हणजे खालची वाफ त्या फडक्यास लागून कडबु शिजतात.

शाकुनउंडे.

मुगांचे डाळीचें पुरण:- मुगांची डाळ सोलीव चांगली घेऊन ती फडक्यांत बांधून आधणांत शिजत ठेवून जरा कच्ची आहे तोंच बाहेर काढावी इतक्यांत ती चांगली शिजते. नंतर शेरास दीडशेर

गूळ घालून वाटून ठेवावें. नंतर उडदांची डाळ सोलीव अर्धाशेर व तांदूळ जुने अर्धाशेर घेऊन एकत्र करून भरड दळून तो भरडा चार तोळे तूप मोहन घालून दाट कालवून नंतर सुपारी येवढें पुरण घेऊन त्या दाट कालविलेल्या पिठांत बुडवून तळणींत टाकावें म्हणजे भजांसारखे तळून निघतात त्यांस शकुनउंडे म्हणतात.

कोणी सगळ्या मुगांचें पुरण घालून पोळ्या किंवा कडबु करितात परंतु कर्नाटकांत करितात. इकडे महाराष्ट्र देशांत करीत नाहीत परंतु यास गूळ शेरास दीडशेर घालावा.

तुरीचे डाळीचें पुरण कर्नाटकांत घालितात. यास गूळ शेरास दीडशेर घालावा. वरकड सर्वकृति पहिल्या प्रकारा प्रमाणेंच. हेंही कर्नाटकांतच घालितात या पुरणाच्या पोळ्या किंवा कडबु बहुशा पुष्कळ करितात याचे कटाचें सार फार चांगलें होतें तें पुढें लिहूं.

अळसंदे यांचें पुरण चांगलें होतें यास गूळ मात्र जाजती म्हणजे शेरास पावणेदोनशेर घालावा. वरकड सर्व कृति पहिल्या हरभऱ्यांच्या पुरणा प्रमाणें.

रताळ्यांचें पुरण:- सगळीं रताळीं शिजवावीं पाणी घालूं नये. तपेल्यांत तूप घालून फोडणीस टाकावीं आणि त्याजवर पाण्यानें भरलेलें तपेलें झांकण ठेवावें म्हणजे शिजतात. नंतर तीं बाहेर काढून सोलावीं वरची साल काढून शुभ्र करावीं आणि अडीच शेर रताळ्यांस अर्धाशेर हरभऱ्यांची डाळ वेगळी शिजवून ती डाळ व रताळीं मिसळून पुरण वाटावें. यांत गूळ दोन शेर घालावा. वरकड सर्व कृति हरभऱ्यांच्या डाळीच्या पुरणाप्रमाणेंच आहे. याच्या पोळ्या फार चांगल्या होतात. हरभऱ्यांची डाळ जर घातली नाहीं तर गिळगिळीत होतात याजकरितां घातलीच पाहिजे.

हिरव्या केळ्यांचें पुरण:- हिरवीं केळीं उकडावीं नंतर सोलावीं तीं एक शेर सोललेलीं केळीं घेऊन कुसकरावीं. नंतर त्यांत साखर एकशेर घालावी. पातळ झाल्यास चुलीवर ठेवून एक कढ द्यावा. नं-

व ८ रु० भार मीठ व तूप किंवा तेल ४ रु० भार घालून भिजवावी आणि पोळी लाटावी तीस नुसती पोळी म्हणतात. या प्रमाणें लहान लहान तीन चार पोळ्या लाटून पुनः एकावर एक ठेवून घडी घालून वर वर तूप घालून लाटावी अगर लाटल्यावर तीस तूप लावून घडी घालून पुनः तूप लावून दुसरी घडी घालावी आणि लाटावी. इजला घडीची पोळी म्हणतात.

गुळाचीपोळी.

एक शेर कणकेंत ५रु० भार तूप व २रु० भार तांदुळांची पिठी असीं दोन्ही घालून कणीक कालवून चांगली मळावी. तिंबूंनये. मळून नशीच झांकून ठेवून गूळ किंवा साखर शेर कणकेस १ शेर घेऊन त्यांत वेलदोड्यांची पूड १रु० भार, खसखस २०रु० भार, हरभऱ्यांचे डाळीचें पीठ अगर तांदुळांचें पीठ अगर लाहिपीठ १०रु०भार "स- दरील लाहिपिठा खेरीज दोन पिठांतून कोणतेंही पीठ घेतल्यास भाजलें पाहिजे" या प्रमाणे हे तीन्ही पदार्थ घालून मिश्रण करून तें पाट्यावर बारीक वाटावें. जितकें बारीक वाटावें तितकें चांगलें म्हणजे पोळी फुटत नाहीं. वाटून झाल्यावर त्यांत ३०रु० भार तूप घालून गोळा करून ठेवावें. नंतर पूर्वीं मळलेले कणकीस तूप लावून त्यांतील कणकीच्या दोन गोळ्या व गुळाची एक गोळी अशा तीन्ही गोळ्या सारख्या करून कणकीच्या दोन गोळ्यांमध्यें गुळाची गोळी ठेवून सभोंवतें मिळवून घेऊन तो गोळा तांदुळांचे पिठींत घोळवून पोळी लाटून तव्यावर टाकावी. पोळी मात्र नीट पातळ लाटली पाहिजे. म्हणजे गूळ सारे पोळीभर होऊन कांठ रहात नाहीं. ती तव्यावरून काढून क्षणभर ठेविली म्हणजे चुरचुरीत होते.

तिखटमिठाचीपोळी.

उडदांची डाळ सोलींव अच्छेर व हरभऱ्यांची डाळ अच्छेर अशी शेरभर डाळ थंडापाण्यांत भिजत घालून बारीक वाटावी. वाटते वेळेस चार रु० भार मीठ, ४ रु० भार ओल्या मिरच्या, थोडी

कोथिंबीर, २मासे हिंग आणि अर्धा रु० भार हळदीची पूड असे पांच जिन्नस आंत घालून बारीक वाटावी. नंतर पुरणपोळीची कणीक सांगितली आहे त्या प्रमाणेंच करून घेऊन हें वाटलेलें पुरण भरून पोळ्या कराव्या. वरकड सर्व कृति पुरणाचे पोळी प्रमाणें.

सांजाचीपोळी.

शेरभर सांजा बारीक घेऊन त्यास ५रु० भार तूप चोळून थोडा थोडा भाजून नंतर सांजाचे दुप्पट आधण ठेवून त्यांत तो भाजलेला सांजा ओतावा. नंतर थोडा शिजत आला म्हणजे त्यांत चांगला गूळ ११ शेर बारीक करून घालावा फार गोड पाहिजे तर १॥ शेर घालावा व वेलदोड्यांची पूड १ भार, मीठ १भार आणि ओलें खोबरें एक नारळाचें किसून वांटून याप्रमाणें तीन्ही जिनसा त्या सांजांत घालून निखान्यांवर ठेवून वर झांकण ठेवावें म्हणजे वर घातलेला गूळ सारखा लागतो. नंतर थोड्या वेळानें निखान्यां वरून काढून दवकून परातेंत उसपून मळून सारखा करावा. कणीक पुरणाचे पोळी प्रमाणेंच तयार करून घ्यावी. बाकी सर्व कृती पुरणपोळी प्रमाणें करावी.

सांजोन्या.

शेवया करण्याचा रवा असतो त्यांतून मोठा रवा काढून घेऊन तो तूप लावून थोडा थोडा कल्हईच्या पातेल्यांत घालून भाजावा. नंतर अर्धाशेर रव्यास २नारळ चांगले जून फोडून किसावे आणि बारीक वाटावे. नंतर त्यांत दीडशेर साखर किंवा गूळ व १०रु०भार तूप घालून तें वाटलेलें खोबरें चुलीवर शिजत ठेवावें आणि एक कढ येऊन पाक झाला म्हणजे तो भाजलेला रवा त्यांत ओतावा आणि ढवळून खालीं उतरून झांकून ठेवावा. ह्या सिद्ध केलेल्या पुरणांत साखर असल्यास पोळ्यांला रवापिठी एकशेर घेऊन अथवा गूळ घातला असल्यास चांगली वेंचलेली कणीक एक शेर घेऊन एकभार मीठ घालून कालविते वेळेस ५रु०भार तूप मोहून घालून का-

लवून मळावी आणि चांगली मळल्या नंतर त्यांतून अर्धे लिंबा येवढी गोळी घेऊन तिला तांदुळांची पिठी लावून लाटावी. पुरणांतून मोठे लिंबा येवढी गोळी घेऊन लाटलेल्या पापडींत भरावी आणि पुनः गोळी करून वर, खालीं पिठी घालून सारखी लाटून तव्यावर टाकावी. दोन्हीं अंगांकडून भाजल्यानंतर तिच्यावर थोडें तूप घालून परतावी म्हणजे ती चुरचुरीत होऊन उत्तम होते.

सारपोळी.

राळ्यांचे तांदूळ, साळीचे तांदूळ, हरभऱ्याची डाळ व गहूं असे चारही जिन्नस प्रत्येक १० भार प्रमाणें घेऊन भाजावे. नंतर चारही धान्यें एकत्र करून दळावीं. गूळ एक शेर चुलीवर ठेवून त्यांत १०रु० भार तूप घालावें आणि कढ येण्याचे पूर्वी निरसें दूध २रु० भार त्यांत घालून मग चांगला कढ आला म्हणजे चुलीवरून खालीं उतरावें. नंतर त्यांत १०रु० भार खसखस भाजून व वेलदोड्यांची पूड १भार व सदरील चार धान्यें एकत्र करून दळलेलें पीठ अशा तीन्ही जिनसा घालाव्या आणि तें पळीनें ढवळून पुनः चुलीवर ठेवून वर झांकण ठेवावें. थोड्या वेळानें खालीं उतरल्यानंतर परातींत ओतून मळून ठेवावें. एका चुलीवर तवा व दुसऱ्या चुलीवर तेल किंवा तूप घालून काईल ठेवावी आणि पाउणशेर कणीक सदरील सांजोरीच्या कणकी प्रमाणें तयार करून सांजोरी प्रमाणें पोळ्या लाटून तव्यावर भाजल्यावर काइलींतून तळून काढाव्या म्हणजे चांगल्या होतात.

सुरळीचीपोळी.

साखर १ शेर, खोबरें अर्धाशेर, खसखस १०रु० भार याप्रमाणें घेऊन खोबरें किसून भाजावें व खसखसही भाजावी आणि त्या तीन्ही जिनसा एकत्र करून त्यांत वेलदोड्यांची पूड १रु० भार घालून हातानें पुरण सारखें करून ठेवावें आणि एक शेर कणीक "साखरेच्या पोळी प्रमाणें" तयार करून त्यांतील लिंबा

येवढी गोळी घेऊन पोळी पातळ चांगली नाजूक लाटावी आणि तव्यावर घालून लागलीच परतून तिजवर ६भार पुरण पसरावें. नंतर चहूकडून दुमडून लाटण्यास गुंडाळून त्याची सुरळी करावी. क्षणभर पुनः तव्यावर ठेवून मग काढावी म्हणजे पक्क होऊन चांगली होते.

खांडपोळी.(खांडवी.)

बारीक तांदूळ आंबेमोहराचे अगर अंबरसाळीचे अगर चांगले घेऊन सडून धुवून निथळत ठेवावे. निथळून सळसळीत झाल्यावर चांगले बारीक भरडून पारवडून स्वच्छ एकशेर कण्या रव्यासारख्या कराव्या आणि 'पांढऱ्या भाताच्या तिसऱ्या प्रकारा प्रमाणें' आधण ठेवावें. नंतर त्या कण्यास पांच भार तूप चोळून थोड्या थोड्या भाजून काढून आधणांत ओताव्या. कढ येऊन वाफ जिरण्याचे सुमारास १॥ शेर गूळ, एक नारळ किसलेला व १भार वेलदोड्यांची पूड असे पदार्थ त्या शिजत आलेल्या कण्यावर घालून झांकाव्या व निखाऱ्यांवर ठेवाव्या. गुळाचें चांगलें मिश्रण झाल्यावर पळीनें दवळून सारख्या कराव्या आणि पाटावर ओलें फडकें घालून त्याजवर हा तयार झालेला सांजा घालून हातानें सारखा पसरून पुनः ओलें फडकें त्याजवर घालून लाटण्यानें सारखा लाटावा तो थर दोन बोटें जाडी असावा. नंतर ओलें फडकें काढून चाकूनें चार बोटें प्रमाणाच्या वड्या कापून निवाल्यावर निखळून काढाव्या.

खापरपोळी.

बारीक आंबे मोहराचे अगर दुसरे चांगले एक वर्षांचे जुने तांदूळ सडीक घेऊन स्वच्छ धुवून पाघळत ठेवावे. नंतर धोतरावर पसरून वाळवून बारीक चांगले दळून त्या शेरभर दळलेल्या तांदुळांच्या पिठास २० रु० भार तूप चोळावें आणि तें पीठ ऊन पाण्यांत कालवून ठेवावें. नंतर एका घटकेनें परातींत घालून

कालिवलेलें पीठ हातानें चांगलें फेसावें. तें पीठ आंबोळीच्या पिठा प्रमाणें दाट असावें. एक नवा परळ चुना लावून वाळवून ठेवावा तो घेऊन चुलीवर ठेवून चांगला तापला म्हणजे तयार केलेलें पीठ वाटीनें परळाचे बेतानें त्या चुलीवरील परळांत ओतावें आणि वर वाफ नजाई असें एक बेताचें भांडें झांकावें. क्षणभर वेळ गेल्यानंतर तें झांकण काढून खापर पोळीही निरखळून काढून तिची खालची बाजु नीट पुसून काढावी. शेर भर तांदुळांच्या खापर पोळ्यांस ३ शेर दूध तापवून थंड करून त्यास १ शेर गूळ व १ भार वेलदोड्यांच्या दाण्याची पूड लावून त्या दुधांत ती पोळी काढून सोडावी. या प्रमाणें खापर पोळ्या करून दुधांत सोडाव्या. म्हणजे उत्तम होतात.

पुऱ्या.

चांगले रव्याच्या किंवा चांगले वेंचलेल्या कणकेच्या कराव्या. त्याचा क्रम:- कणीक किंवा रवा असेल तो पाणी घालून कालविताना मोहन तूप शेरकणकेस ४रु० भार व मीठ सहामासे घालून चांगली घट्ट कालवून सिद्ध करावी. नंतर तुपाची तळणी ठेवून शेरभर कणकेस तूप ३० भार घालावें आणि त्या कणकेची लिंबाएवढी गोळी घेऊन चार सहा बोटें वाटोळी पापडी लाटून तळणींत सोडावी म्हणजे फुगून वर येते ती परतून दुसरे आंगानें टाकावी. नंतर झाऱ्यानें बाहेर काढावी. या प्रमाणें कराव्या म्हणजे पुऱ्या उत्तम होतात.

पीठपोळी. (गवसणीची पोळी.)

हीस तांदुळांच्या पिठाची उकड करितात ती उत्तम व जोंधळ्यांच्या बेकटेची उकड मध्यम.

उकड म्हणजे तांदूळ चांगले धुवून पाघळून धोतरावर पसरावे आणि ते वाळले म्हणजे बारीक दळून पीठ करावे. नंतर चुलीवर पिठाचे दुप्पट बेताचें आधण ठेवून त्यांत शेरपिठास ४रु०

भार तूप व १रु० भार मीठ घालून नंतर सदरीं केलेलें पीठ आंत ओतून पळीनें दवळून झांकावें म्हणजे चांगलें शिजतें. नंतर तें परातेंत काढून चांगलें मळावें आणि पाउणशेर कणीक पुरणपोळी सारखी चांगली तिंबून उकड पुरणा दाखल घेऊन पुढील सर्व प्रकार पुरणपोळी प्रमाणें करावा. जोंधळ्यांच्या बेगटेची उकड सदरीं प्रमाणेंच करून वरकड सर्व कृतीही सदरीं प्रमाणेंच करावी. ही पोळी आंबरसाशीं उत्तम लागत्ये.

तिळांचे कोंदेची पोळी.

वाटोळे तीळ चांगले धुवून वाळत घालून चोळून साफ पांढरे करावे. नंतर शेरभर तिळांस दीडशेर गूळ घालून उखळांत कुटून त्यांत १ भार वेलदोड्यांची पूड घालून पुरण सिद्ध करावें. ही पोळी करण्याची रीत गुळाचे पोळी प्रमाणेंच समजावी.

चवडे पोळी.

चांगला रवा अर्धाशेर घेऊन त्यांत ८ रु० भार तूप व ५ रु० भार तांदुळांची पिठी घालून सारखा करून पाणी घालून घट्ट कालवावा आणि वरवंस्यानें पाट्यावर कुटावा. नंतर २ रु० भार तूप व १ रु० भार पिठी घेऊन परातेंत फेसून त्या कुटलेल्या रव्यास लावून ठेवावें. आतां ह्या पोळीचें पुरण करण्याचा प्रकार:— खोबरें चांगलें वीस रु० भार किसलेलें, साखर चांगली ४० रु० भार, खसखस ६ रु० भार भाजलेली आणि वेलदोड्यांची पूड अर्धाभार या प्रमाणें हे चार जिन्नस एकत्र करून घ्यावे. नंतर सदरील कुटून तूप लावून ठेवलेल्या रव्यांतून लिंबा येवढी गोळी घेऊन लाटून तळणींत टाकावी आणि ती दोन्ही अंगांनीं परतून बाहेर काढून तिजवर हें पुरण पसरून उनऊन असतांना घडी घालावी म्हणजे चांगली होते.

तारपोळी.

वीसरु० भार गव्हांचा रवा आणि २० रु० भार धुनलेल्या तां-

दुळांचा बारीक रवा असे दोन्ही पदार्थ घ्यावे आणि दोन नारळ चांगले फोडून खवून बारीक वाटावे. नंतर साखर १०० भार, वेलदोड्यांची पूड १ भार, मीठ एक भार हे तीन पदार्थ व दोन प्रकारचा वर सांगितलेला रवा आणि खोबरें मिळून एकंदर सहा पदार्थ एकत्र करून ही पोळी निर्लेप करणें असेल तर दुधानें किंवा खरकटी करणें असेल तर पाण्यानें ते एकत्र केलेले पदार्थ कालवून पळीवाटे करावे आणि परातेस पांच रु० भार तूप लावून कालविलेलें पीठ परातींत ओतावें. तो ओतलेल्या पिठाचा थर एक बोट जाडी असावा. नंतर त्याजवर झांकण घालून ती परात झांकणासकट रसरशीत निखाऱ्यांवर ठेवावी म्हणजे त्या आंचीनें परातभर पोळी चांगली शिजून जमून राहते. परात निखाऱ्यांवरून काढल्यावर त्या पोळीचे चौकोनी तुकडे बर्फीसारखे करावे. त्या प्रमाणें तारपोळ्या कराव्या म्हणजे चांगल्या होतात.

मृदुवल्या.

चाळीस रुपयेभार तांदुळ थोडा वेळ भिजत घालून ते स्वच्छ धुवून पाघळूं द्यावे. नंतर ते तांदूळ कुटून किंवा दळून त्यांचें पीठ वस्त्रगाळ करावें आणि दोन नारळांचा कीस वाटून त्याचें दूध काढून ठेवावें. त्यानंतर ८० रु० भार साखर, १ रु० भार मीठ व १ रु० भार वेलदोड्यांची पूड असे तीन पदार्थ सदरील वस्त्रगाळ केलेल्या पिठांत घालून त्या काढून ठेवलेल्या नारळाच्या दुधानें तें पीठ कालवून पळीवाटें करावें. नंतर पातेल्याचे अर्ध्या भागा इतकें पाणी त्यांत घालून त्या पातेल्याच्या तोंडास फडकें बांधावें आणि त्याजवर झांकण बेतानें बसे असें घेऊन त्या फडक्यावर लहानसी ताटली ठेवावी व त्या ताटलीच्या आंतून लोणी चोळून त्यांत दोन पळ्या सदरील सिद्ध केलेलें पीठ घालून त्याजवर झांकण ठेवावें. खालीं मंदाग्नि केलेला असावा. ताटलींतील पदार्थ शिजला म्हणजे लागलेंच एक परातेंत बोटभर उंचीचें पाणी घालून ठेवलेलें असावें. त्यांत

ही नाटली ठेवावी म्हणजे निवते. पक्क झालेल्या मृदुवल्यांच्या चौ कोनी वड्या करीनें करून कादाव्या. दोन नाटल्या असल्या पाहिजेत. एक शिजत असली पाहिजे व एक परातेंत निवत ठेविली पाहिजे हें पक्कान्न फार नाजूक होतें.

पातोळे.

एकशेर तांदूळ चांगले सडलेले धुवून पाघळून नंतर बारीक भरडावे व त्यांत १०० रु० भार गूळ, एका नारळाचा कीस, १रु० भार वेलदोड्यांची पूड आणि ८ रु० भार तूप याप्रमाणे चार जिनसा घालून तो भरडा ऊनपाण्यांत आंबोळ्यां प्रमाणें दाट कालवावा. नंतर हळदीचे अर्धे पानास लावून राहिलेलें अर्धे पान दुमडून वर घ्यावें या प्रमाणें करून नंतर चुलीवर पातेलें ठेवून त्यांत पातेल्याच्या अर्ध्या भागाइतकें पाणी घालून त्याचे तोंडास फडकें बांधून त्याजवर हळदीचीं पानें दुमडून तयार केलेलीं चार पांच ठेवून त्याजवर बाहेर वाफ नजाई असें झांकण ठेवावें आणि शिजल्यावर कादावें.

दुसरी रीत– भोंपळा किंवा वाळूक किंवा कांकडी याच्या पिळलेल्या एक शेर किसास चुलीवर ठेवून वाफ द्यावी. नंतर एकशेर तांदुळाचें भरडपीठ, १२० रु० भार गूळ, १ नारळ बारीक किसून, १रु० भार वेलदोड्यांची पूड व ८ रु० भार तूप असें त्या सदरील किसांत घालून कालवून हळदीचे पानास लावावें. शिजवण्याची कृति पातोळ्यांप्रमाणें.

चुणपातोळे.

शेर भर तांदूळ चांगले धुवून त्यांचें भरडपीठ दळावें. नंतर दोन नारळांचा कीस, ६० रु० भार गूळ व १ रु० भार वेलदोड्यांची पूड असे तीन जिन्नस कालवून तयार करून ठेवावे, आणि आधणाच्या पाण्यांत ५ रु० भार तूप व १ रु० भार मीठ टाकून त्यांत सदरील दळलेलें भरडपीठ घालून सरभरीत दाट कालवून हळ-

दीचे सारेपानास पालळ लावावें. नंतर नारळाचा कीस वगैरे तीन जिनसांचें मिश्रण सदरीं करून ठेविलें आहे तें या हळदीचे पानास लावलेल्या पिठाच्या अर्ध्या भागावर पातोळ्याच्या बेतानें घालावें आणि निमे राहिलेलें पान दुमडून वर घ्यावें म्हणजे कीस वगैरेचे मिश्रण घातलेलें मध्यें राहून दोन्हीं आंगानीं पीठ लागून पातोळा होतो. तो शिजविण्याची कृति वरच्या प्रमाणेंच समजावी.

रसपातोळे.

उडदांची डाळ वीसभार व तांदूळ वीस भार दोनी मिसळून भिजत घालावे. दुसरे दिवसीं बारीक वाटून आंबोळीचे पिठा प्रमाणें कालवून भिजत ठेवावें आणि तिसरे दिवसीं त्यांत १रु० भार मीठ घालून हळदीचे पानास अगर मिळेल तशा पानास लावून दुमडावें व पातोळ्या प्रमाणेंच शिजवावें. नंतर शेरभर दुधास पावशेर गूळ व तीनमासे वेलदोड्यांची पूड घालावी. या प्रमाणानें पाहिजे तेवढें दूध तयार करून त्याजबराबर भक्षावे. दूध नसेल तर त्याऐवजीं नारळाचा रस काढून सदरींप्रमाणें तयार करून त्याजबरोबर खावे.

तेलच्या.

पुरणाच्या पोळी प्रमाणें पुरण तयार करून कणीक अंमळ घट्ट असावी पुरणाच्या पोळी पेक्षां थोडें कमी पुरण त्याची पोळी तेल किंवा तूप लावून लाटली पाहिजे. शेरभर कणकेस अच्छेर तेल किंवा तूप घेऊन त्यांत तळावी म्हणजे फुगून चांगली होत्ये.

रोटी पोळी.

अर्धशेर रवा व अर्धशेर कणीक घेऊन त्यांत १००रु० भार गूळ,२०रु० भार किसलेलें खोबरें,२०रु० भार खसखसभाजलेली व २०रु०भार फोडलेली खारीक हे तीन जिन्नस बारीक कुटून व २०रु०भार तूप या प्रमाणें पांच जिन्नस कणकेंत घालूनते दूध घालून मळावे.त्यानंतर एकातासानें तुपाचा हात लावून चांगले

मळावे आणि आंब्या येवढी गोळी घेऊन तीस तांदुळांची पिठी लावून लाटावी. ती तव्यावर फार वेळ ठेवून स्वस्थ राहूं नये. कारण तशी ठेविली असतां तीस काळा डाग पडतो यास्तव वरचेवर फिरवीत असावें. नंतर काढून निखाऱ्यांवर ठेवावी म्हणजे चांगली फुगते.

बदामरोटी.

बदामाचे गर शेरभर भिजत घालून सोलावे. नंतर ते बारीक कुटून त्यांत वेलदोडे १ रु० भार, जायफळ १ रु० भार यांची पूड व साखर ४० रु० भार व खलून बारीक केलेलें केशर २ मासे घालून सर्व एकत्र मळावें तें मळतां मळतां गोळा नझाल्यास तूप चांगलें गोळा होई अशा अजमासानें घालावें आणि मळून कल्हईच्या परातेस थोपावें तें एक बोट उंच असावें. नंतर झांकण ठेवून चांगले निखाऱ्यांवर ठेवावें म्हणजे पक्क होऊन उत्तम होते तिचे बरफी सारखे तुकडे पाडावे. फार उत्तम होते.

मालपुवा.

गव्हांचा रवा चांगला एकशेर घेऊन त्यांत तूप ५ रु० भार व तांदुळांचें पीठ ४ रु० भार असें मोहन घालून पाण्यानें किंवा दुधानें भिजवावा. नंतर क्षणभरानें पाट्यावर वरवंट्यानें कुटावा. त्यास पुनः तूप २ भार व तांदुळांचें पीठ १ भार घेऊन परातेंत फेसून लावावें. नंतर लिंबा येवढ्या गोळ्या करून बारीक तांदुळांची पिठी लावून त्यांतील एक गोळी घेऊन पातळ चांगली लाटावी. जितकी पातळ होईल तितकी फार चांगली अशा प्रकारें सर्व लाटून ठेवाव्या. नंतर साखर १ शेर, खोबरें अर्धाशेर तें तांबडी पाठ तासून किसून भाजून कुटलेलें व एकभार वेलदोड्यांची पूड हे तीन्ही जिन्नस एकत्र करून नंतर एक पोळी लाटून ठेवलेली तव्यावर घालावी. खालीं जाळ फार थोडा असावा. पोळीवर तुप लावावें आणि तीन जिन्नस एकत्र केलेले मुठभर घेऊन त्या तव्यावरील पोळीवर घालून सारखे करून तिजवर दुसरी पोळी घालावी आणि परतावी. नंतर

तिजवर तसेंच तूप घालून तीन्ही जिन्नस एकत्र केलेले मुठभर घा-
लून सारखे करून पुनः तिजवर लाटलेली तिसरी पोळी घालावी
आणि परतावी अशा चार पांच पर्यंत घालाव्या म्हणजे चार पुड
पडून एक पोळी होते. हें पक्वान्न पुरभैये करितात.

खजूरपोळी.

ही पोळी गुळाच्या पोळी प्रमाणेंच करावी परंतु गुळाच्या
ऐवजीं खजूर घालावा.

फुटाणें (डाळेंपोळी.)

हरभऱ्यांचे फुटाणें अथवा डाळें यांवरील सालपटें चोळून स्वच्छ
करून वजनी शेरास दीडशेर गूळ व एकभार वेलदोड्यांची पूड घालू-
न वाटून तें पुरण करावें व बाकी सर्वकृति पुरणाचे पोळी प्रमाणें सम
जावी.

मांडे.

पाउणशेर रवा, पावशेर पिठी व एकभार मीठ घालून मिसळून
पाण्यानें कालवून ठेवावें. तें फार घट्ट कालवूंनये. मध्यम प्रतीचें काल
वावें. नंतर चांगला गूळ अथवा गुळी साखर अथवा उत्तम कोथळी
ची साखर असे तीन प्रकार. यां पैकीं कोथळी साखर उत्तम, गुळी
साखर मध्यम आणि गूळ कनिष्ठ असे तीन प्रकार आहेत. आतां सा-
खर १०० रु० भार चांगली बारीक वाटावी. त्यांत मोहरी येवढाही खडा
असूंनये कारण मांडा फुटतो सबब बारीक वाटलीच पाहिजे. नंतर
त्यांत १० रु० भार खसखस भाजून वाटलेली, १ भार वेलदोड्यांची पू-
ड, ६ रु० भार गव्हांची पिठी, ४० रु० भार थिजलेलें तूप अशा चार
जिनसा वरील वाटलेले साखरेंत मिसळून मळाव्या. नंतर पाट्यावर
पुनः चांगल्या वाटाव्या म्हणजे हें उत्तम पुरण तयार झालें. नंतर
लाटण्याकरितां तांदुळांची पिठी बारीक दळलेली वस्त्रगाळ करून घ्या-
वी आणि सदरीं रवापिठी भिजवून ठेवलेली आहे ती परातेंत घेऊ-
न वरचेवर पाण्याचा हात लावून मेहेनतीनें तिंबून मऊ करावी.

र स्वच्छ वस्त्र घालून झांकून ठेवावी. मातीचा डेरा तोंडा कडून फोडून सारखा करून त्यास चुना सारवून चुलीवर पालथा ठेवावा आणि चिखलानें बाहेर जाळ नजाई असें लिंपून घ्यावें. अथवा मातीचे डेऱ्यास एका आंगानें लांकडें घालण्या जोगें लांबोडें फोडून धूर बाहेर जाई अशीं एक दोन बारीक भोकें बाजूस पाडून जमिनीवरच डेरा उपडा ठेवावा आणि खालीं जाळ करावा परंतु चुलीवरच ठेवण्याचीरूढ फार आहे.

आतां मांडे करण्याची रीत.- ४रु० भार तूप, १रु० भार साखर आणि १रु० भार तांदुळांचें पीठ असीं तीन्हीं एकत्र करून फेसून सदरीं कालवून ठेविलेले रवापिठीस लावून तिच्या लिंबा येवढ्या गोळ्या करून झांकून ठेवाव्या. नंतर त्या दोन गोळ्यांपेक्षां सवाई मोठी पूर्वीं सिद्ध करून ठेविलेले पुर्णाची गोळी घेऊन त्या दोन्हीं गोळ्यांच्या मध्यें ठेवून नंतर बोटानीं सभोंवतें चेपून घेऊन तांदुळांचे पिठींत घोळवून तो गोळा मोठे पोळपाटावर परतून परतून सभोंवतें फिरवून लाटावा. तो पोळपाटभर झाला म्हणजे हातावर घेऊन दोन्ही हातानीं झाडावा त्यांतच वाढत जातो. नंतर दोन्ही हातांचे कोंपरावर घेऊन हातानीं धरून ढकलीत ढकलीत गेलें म्हणजे फार मोठा वाढतो. नंतर त्या डेऱ्यावर टाकून परतावा आणि सभोंवतें दोन दोन बोटें दुमडून नंतर एकच मोठी घडी घालून भिंतीशीं अगर दोन लांकडांवर ठेवावी म्हणजे निवतांच थोर फुगतो या प्रमाणे शेराचे बारा मांडे होतात. हे दुधाशीं खाण्याचा प्रचार फार आहे.

खारे मांडा. प्रकार २रा. ह्याची कृति सर्व सदरीं प्रमाणेंच आहे यांत पुरण मात्र नाहीं. वरील कृतींत रवापिठीच्या दोन गोळ्या कराव्या असें लिहिलें आहे तसें करूनये. एकच गोळी घेऊन पाटयावर सदरीं प्रमाणे लाटून झाडणें व हातावर घेणे वगैरे सर्व कृती पूर्वीं सांगितल्या प्रमाणेंच करावी.

दुधाचामांडा. प्रकार ३रा. दूध कढी सारखें आटवावें. नंन-

र मातीचें रुंद बुडाचें नस्त चुलीवर उपडें ठेवावें आं॰. ——घा-
जाळ लाऊन बूड तापलें म्हणजे चुलींतील लांकडें काढून
निखाऱ्यांची आंच मात्र असावी. नंतर आटवून ठेविलेलें दूध स्व-
च्छ फडकें घेऊन त्याचा बोळा करून दुधांत बुचकळून तो बोळा न-
स्ताचे बुडावर सर्वठिकाणीं पांच वेळ फिरवावा तो दाबून न फिरवि
तां वरवर फिरवावा. नंतर हातानें त्याजवर आटलेलें दूध पातळ
सोडावें. एक क्षणानें खालची आंच लागून तो दुधाचा मांडा वर
निखळून येतो त्याची घडी ऊन असतानाच करावी. याबेतानें करा
वे फार उत्तम होतात.

रवा व सपीठ
तयार करण्याची कृती.

गहूं चांगले लाल बसी किंवा सोनसळे अथवा काळी कुसळ .
पाहून घ्यावे त्यांत पोटे असूं नयेत. पोटे म्हणजे पांढरे फुगलेले अ
सतात त्यायोगानें रवा सपिठ नासतें सबब नीट पाहून घ्यावे. नंत-
र त्यांतील खडा माती काढून ते गहूं ओलवावे. त्याचा प्रकार:- गहूं
मोठे भांड्यांत घेऊन त्यांत पाणी घालून चांगले चोळून धुवून का-
ढावे आणि चिरगुटांत मोटळी बांधून त्यांजवर धोंडा किंवा दुसरी
कांहीं वजनदार वस्तु ठेवावी. नंतर दोन प्रहर गेल्यावर त्यांतील गहूं
फोडून पहावा म्हणजे पांढरा दिसूं लागतो या प्रमाणें ओलवण्या
ची कृति उन्हाळ्यांत करावी व पर्जन्यकाळीं धुवून कोरडे करावे आ-
णि तेलाचा हात लावून मोटली बांधून सदरीं प्रमाणें ठेवावे. नंतर ख
सरवसे सारखा रवा पडेल अशा मानानें ते दळावे आणि बारीक चां-
गलें वस्त्र भांड्याच्या तोंडास बांधून तें पीठ गाळावें त्यांतून भांड्यां
त पडतें त्याचें नांव सपिठ (मैदा) आणि वर जो गाळ राहतो तो र-
वा. नंतर तो वेंचावा व पाखडावा. पुनः वेंचून आणखी पाखडावा.
त्यांत प्रकार उत्तमरवा १, फुलरवा २, मोहन भोगाचा रवा ३, सांजा ४,
कणीक ५ असे पांच प्रकार वेगवेगळे काढून ठेवावे.

दळ्याचे लाडु.

रवा पावशेर व सपिठ पावशेर असे दोन्ही जिन्नस अर्धा शेर वेगळे वेगळे घेऊन त्यांस ५रु० भार तूप चपचपीत लावून निरसें दूध ८ भार वर शिंपडून दडपून ठेवावे. नंतर ६०रु० भार तूप घेऊन त्यांतून १५रु० भार तुपांत सदरीं दडपून ठेवलेला पावशेर रवा तळून काढावा आणि १५रु० भार तुपांत सदरील सपिठ तळून काढावें. नंतर सारवर पाउणशेर चांगली निवडून घेऊन त्यांत बाकी राहिलेलें ३० रु० भार तूप घालून ती सारवर परातेंत पांढरी होईपर्यंत फेसावी आणि त्यांत अर्धातोळा वेलदोड्यांची पूड, १०रु० भार बदामाचे गर सोलून बारीक काढलेले काप, १०रु० भार निवडलेला बेदाणा आणि १० रु० भार खडेसारवरेचा भरडा ह्या चार जिनसा घालून सदरीं तळलेला रवा व सपिठ त्यांत घालावें आणि ते सर्व पदार्थ कालवून आंब्या येवढे लाडु करावे. ते करते वेळीं चपचपीत दिसतील परंतु मग कांहीं वेळानें थिजले म्हणजे चांगले घट्ट होतात.

बेसनाचे लाडु.

हरभऱ्यांचे डाळीचें पीठ बारीक दळलेलें अर्धा शेर घेऊन पाउणशेर तूप तापत ठेवावें आणि तूप तापलें म्हणजे त्यांत तें पीठ ओतावें. नंतर वरचेवर ढवळावें तें कढीसारखें दिसूं लागतें. नंतर पळीनें वर वर ढवळीत असतां त्यास खमंग वास येऊं लागतो व रंगही जरा तांबुस दिसूं लागतो तेव्हां ५रु० भार दूध वर शिंपडून ढवळावें म्हणजे दरदरून फुगून पातेलें भरून येतें आणि तें पीठ मोकळें दिसूं लागतें. नंतर काढून निवत ठेवावें व त्यांत ६०रु० भार सारवर, बेदाणा, खडीसारवर, वेलदोडे, बदाम हे चार जिन्नस रुच्या प्रमाणें घालावे आणि एकत्र कालवून लाडू करावे.

प्रकार दुसरा:- उडदांची सोलींव डाळ दळून घेऊन त्याचें बेसन सदरींप्रमाणें तयार करावें. हें पुष्टिदायक होय.

प्रकार तिसरा:- मुगांचे डाळीचें केलें असतां तें पित्तशामक होय.

प्रकार चवथाः— नाचण्या तीन दिवस भिजत घालून वाटाव्या. नंतर तें पीठ पुष्कळ पाण्यांत कालवून वस्त्रगाळ करून निवळत ठेवावें म्हणजे त्यांतील सत्व तळास बसतें व पाणी वर असतें तें पाणी ओतून टाकून तळाचें सत्व काढून वाळत ठेवून वाळल्यावर तें सदरील हरभऱ्यांचे डाळीचे पिठाप्रमाणेंच तळून काढावें. यास दूध वर शिंपडूं नये. पुढील सर्व कृती सदरीं प्रमाणेंच करावी. हें बेसन शक्तिहीन मनुष्यानें दररोज एक लाडु परिमित सेवन केलें असतां तो मोठा शक्तिमान होईल.

प्रकार पांचवा-चांचणी बेसनः— हरभऱ्यांचे डाळीचें पीठ दळलेलें वस्त्रगाळ करून वस्त्रावर जो गाळ येतो त्यांतून चांगला रवा काढून घ्यावा. नंतर आर्धाशेर रव्यास ६० रु० भार तूप तळणींत ठेवून त्यांत तो रवा घालून तळावा आणि सदरील बेसना प्रमाणें याजवरही ८ रु० भार निरसें दूध शिंपडून ढवळावा म्हणजे हाही दरदरून फुगून मोकळा होऊन वर येतो. नंतर काढून ठेवावा आणि साखरभातास साखरेचा पांक सांगितला आहे त्या प्रमाणें पांक करून त्यांत सदरीं बदाम वगैरे चार जिनसांचा मसाला सांगितला आहे तो घालून सदरीं तळून ठेवलेला रवा आंत घालून कालवून लाडु बांधावे. यांत वर तूप नाहीं दूध २ रु० भार जाजतो. बाकी सर्व सदरीं प्रमाणेंच जाणावें.

प्रकार सहावा घसमस लाडुः— हरभऱ्यांची डाळ रात्रीं भिजत घालून दुसरे दिवसीं कोरडी करून बारीक वाटावी आणि यांत तळतांना दूध मात्र घालावयाचें नाहीं. वरकड सर्व कृति चांचणी बेसना प्रमाणेंच करून लाडु बांधावे. निर्लेप करणे असल्यास डाळ दुधांत भिजत घालावी.

प्रकार सातवा डाळीचे लाडुः— हरभऱ्यांची डाळ निरसे दुधांत रात्रीं भिजत घालून ठेवावी. नंतर प्रातःकाळीं कोरडी करून तुपांत पसा पसा घालून तळून काढावी. मग उत्तम साखरेचा प-

क्का पांक करून त्यांत तळलेली डाळ घालून लाडु बांधावे. यांत बदाम बेदाणा वगैरे घालूं नयेत.

बुंदींचेलाडु.

हरभऱ्यांच्या डाळीचें पीठ वस्त्रगाळ पिठा प्रमाणें बारीक १ शेर घेऊन त्यांत ४ रु० भार तूप व १ रु० भार मीठ घालून तें पाण्यानें कालवून फेसावें. नंतर पळीवाटें झालें म्हणजे तळणींत तूप सवाशेर घालून तळणी चुलीवर ठेवावी व खालीं बारीक जाळ लावावा. मग बुंदीचे झारे दोन असतात. एक बुंदी पाडावयाचा व एक बुंदी तळणींतून काढावयाचा, त्यांतून बुंदी पाडावयाचा झारा हातांत घेऊन तें सिद्ध केलेलें पीठ ओगराळ्यानें झाऱ्यांत घालून त्या झाऱ्याच्या दांड्यावर हातानें ठोकावें म्हणजे त्यांतून पीठ तळणींत पडून दाणेदार बुंदी होतात. नंतर दुसऱ्या झाऱ्यानें दोन तीन वेळा परतून त्या कळ्या त्याच झाऱ्यानें चाळणींत काढाव्या. त्या चाळणी खालीं तपेलें ठेवावें म्हणजे तूप त्यांत पाघळतें. तो बुंदी पाडण्याचा झारा वरच्यावर दोन तीन घाणे झाल्यावर धुवीत जावा म्हणजे दाणा चांगला पडतो या प्रमाणें बुंदी तळून दाणा तयार झाला म्हणजे काढून ठेवावा.

नंतर दोन शेर साखर घेऊन पाक करणे तो प्रथम कच्चा पांक करून त्यांतून त्या बुंदींच्या दाण्यास लावून फेसून ठेवावे. नंतर पक्का पांक करून त्यांत फेसलेले बुंदीचे दाणे घालून लाडु बांधावे. पीठ पातळ झालें तर दाणे लांबट पडतात आणि घट्ट झालें तर दाणा फुगत नाहीं पोटीं हिरवा राहून मोठा दाणा पडतो सबब पीठ अजमासानेंच मध्यम प्रकारचें कालविलें पाहिजे. पराळास पाहिजे तर डाळ भाजावी अथवा पीठ दुधांत कालवावें.

झारे धुतलेलें पीठ पुष्कळ नास होतें परंतु तें वरचेवर पीठ कालविण्यास पाणी घेत जावें व शेवटीं काहीं शेष राहिल्यास त्याजवरील पाणी टाकून देऊन तळास पीठ जमतें त्याचा झुणका किंवा भजीं

करावा.

मोतीचूर.

मोतीचुराचा झारा बुंदीच्या झाऱ्याच्या छिद्रांपेक्षां बारीक छिद्रांचा असतो. याचा दाणा मुगा येवढा पडतो. यास हरभऱ्यांचें पीठ वस्त्रगाळ करून घेतलें पाहिजे. याची कृति सर्व बुंदी प्रमाणेंच आहे परंतु एक शेर पिठाचे लाडवांत मसाला घालावा तो, बदामगर सोलून चिरून २० रु० भार, खडेसाखरेचा भरडा २० रु० भार, निवडून स्वच्छ केलेला बेदाणा २० रु० भार व वेलदोड्यांची पूड १ रु० भार असे चारही जिन्नस लाडू बांधतानां घालावे, आणि प्रथम कच्चे पांकांत मोतीचुराचा दाणा घालून फेसतांनां त्यांत १ रु० भार केशर खलून दाण्यास लावावें. वरकड कृति बुंदीप्रमाणें आहे. लाडु मात्र लहान करावे.

साखरलाडु.

धुतलेले तांदुळांची पिठी एकशेर ४० रु० भार तुपांत भाजावी आणि ४० रु० भार तूप व ८० रु० भार साखर असीं दोन्ही एकत्र फेसून त्यांत ती भाजलेली पिठी व १ रु० भार वेलदोड्यांची पूड घालून लाडु करावे.

चुर्मालाडु.

रवा चांगला एक शेर घेऊन त्यांत २० रु० भार तूप पातळ करून घालावें. नंतर हातानें तो रवा तुपासकट चोळून निरशा दुधानें घट्ट कालवावा आणि तुपाची तळणी ठेवून त्यांत ४० रु० भार तूप घालून, त्या कालवून ठेविलेल्या रव्याचीं मुटकळीं करून तळून काढावीं तीं हातानें चोळून फोडावीं म्हणजे परातेंत दाणेदार रवा पडत जातो. नंतर बेदाणा, बदाम, खडीसाखर व वेलदोडे असे चारी जिन्नस मोतीचुरास सांगितल्या मानानें त्यांत घालून साखर दीडशेर घालावी आणि साही जिन्नस एकत्र करून लाडु बांधावे. हें पक्वान्न मारवाडी व गुजरलोक फार करितात.

परंतु फार करणें झाल्यास रवा एकदम कालवूंनये. कारण भिजवि-लेला फार वेळ राहिल्यानें तत्संबंधी कण मऊ पडतो सबब शेरा शे राचा भिजवीत जावा. रवा पाण्यांत भिजविल्यानें रवरवटे होतात.

चुराचुर्मा.

अर्धाशेर रवा व अर्धा शेर सपिठ दोनी मिळून एक शेर घेऊन त्यांत २० रु० भार तूप घालावें आणि दूध किंवा पाणी घालून काल वून पांटऱ्या पोळ्या डागल्या शिवाय जाड करून शेराच्या पोळ्या तयार कराव्या. नंतर पोळ्या मोडून चूर करून कुटून तो चूर चाळणीनें चाळून मोठा राहील तो पुनः कुटून चाळून तयार झाल्यावर साखर दीड शेर व सर्व सामान चुर्मा लाडूस सांगितलें आहे त्या प्रमाणें यांत घालावें आणि ४० रु० भार तूप घालून लाडु बांधावे. हेही सदर प्रमाणें मारवाडी व गुजर करितात आणि कर्नाटकांत वाणी लोक फार करतात. यास मालदी असें म्हणतात. जसे कर्नाटकांत ब्राह्मणलोकांस मांडे तसें वाणी लोक मालदी हें विशेष पक्कान्न समजतात.

हा जिन्नस दुधाबरोबर फार चांगला लागतो.

मुगदळाचेलाडु.

मुगांची डाळ एक शेर भाजून बारीक दळून तें पीठ ठेवावें. ८० रु० भार तूप व १०० रु० भार साखर असीं दोनी फेसून त्यांत एकरु० भार वेलदोड्यांची पूड व सदरील मुगांचे डाळीचें पीठ घालून आंव्या येवढे लाडु बांधावे.

फुटाण्याचे डाळीचेलाडु.

२० रु० भार तुपांत ८० रु० भार गूळ घालून पाक करावा. नंतर त्यांत ८० रु० भार डाळें घालून लाडु करावे.

फुटाण्याचे पिठाचे लाडु.

फुटाणे चांगले चोळून सालपटें काढून बारीक दळून शेरास ८० रु० भार साखर, ६० रु० भार तूप व १ रु० भार वेलदोड्यांची पूड असीं तीन्हीं परातेंत फेसून त्यांत फुटाणे दळलेलें पीठ घालून

लाडु करावे. यांत बेदाणा वगैरे मसाला घातल्यास बेसनाचे दाखल होतात.

तिळांचेलाडु.

तीळ चांगले स्वच्छ करून घेऊन भाजावे. नंतर केली शेरभर तिळांस, ८० रु० भार गूळ घेऊन त्यांत २० रु० भार तूप घालून पाक करावा. नंतर त्यांत भाजलेले तीळ घालून लाडु बांधावे.

लाह्यांचे, चुरमुऱ्यांचे, राजगिऱ्याचे लाह्यांचे आणि भुयमुगाचे दाण्याचे असे चार प्रकारचे लाडु तिळांचे लाडवां प्रमाणेंच करावे.

खसखसीचेलाडु.

एक शेर खसखस चांगली भाजून वाटावी. नंतर तूप अर्धा शेर, साखर एकशेर व वेलदोड्यांची पूड १ रु० भार असे तीन जिन्नस वाटलेल्या खसखसींत घालून लाडु करावे.

शेवखंडांचेलाडु.

कणीक चांगली एक शेर केली व हरभऱ्यांचे डाळीचें पीठ अर्धाशेर असीं दोन्ही घेऊन त्यांत १० रु० तूप व १० रु० भार दूध घालून तें पीठ घट्ट मळावें. नंतर लांबट पाटयावर बोटा पेक्षां बारीक वळून चार पांच वेटोळीं घालून तें तुपांत तळावें या प्रमाणें सर्व तळून झाल्यानंतर तीं मोडून लहान लहान तुकडे करावे आणि शेरास ८० रु० भार गुळांत ५ रु० भार तूप घालून पक्का पांक करावा व त्यांत मोडलेले शेवखंडांचे तुकडे घालून लाडु बांधावे. हे लग्नकार्यांत अगर दिपवाळीसणांत करण्याची रूढी आहे.

गुळपापडीचेलाडु.

गहूं पाणी लावून सडून वाळवावे आणि शेरभर गव्हांत अर्धा शेर हरभऱ्यांची डाळ घालून बारीक दळावे. नंतर ६० रु० भार तूप व १०० रु० भार गूळ घेऊन तें दळलेलें डाळमिश्रित गव्हांचें पीठ तूप लावून थोडें थोडें भाजावें व उरलेलें तूप गुळांत घालून गुळाचा पांक करावा. नंतर त्यांत तें भाजलेलें पीठ घालून लाडु

करावे. कोणी नुसती कणीक भाजून गुळाचे पांकांत घालून लाडु करितात परंतु ते रणक होऊन बाधक होतात.

तांदुळांचेलाडु.

एक शेर तांदूळ साडिक घेऊन धुवून वाळवावे व बारीक दळावे आणि यांचे लाडु गुळपापडी प्रमाणें करावे परंतु यांत हरभऱ्याचे डाळीचें पीठ मात्र घालूं नये.

गव्हल्यांचेकिंवाबोटव्यांचे लाडु.

गव्हले अर्धा शेर घेऊन तळावे. नंतर ८० रु० भार सारवरेचा पांक करून त्यांत तळलेले गव्हले घालून लाडु बांधावे.

भोंपळ्याचे बियांचे लाडु.

भोंपळा तांबडा (काळा, डांगर) पिकलेला असतो त्याच्या बिया सोलून ४० भार घ्याव्या. नंतर त्या तव्यावर भाजाव्या. तीळ पांढरे करून भाजलेले ५ रु० भार, खसखस भाजलेली ५ रु० भार, खारका कुटून ५ रु० भार, खोबरें किसलेलें भाजून ५ रु० भार व काजूचे गर ५ रु० भार असे जिन्नस एकत्र करून नंतर ४० रु० भार सारवरेचा पांक करून त्यांत हे सर्व जिन्नस घालून लाडु करावे.

राघवदास लाडु.

खवा ८० रु० भार व सारवर १२० रु० भार घेऊन ठेवावी. नंतर रवा चांगला बारीक २५ रु० भार घेऊन त्यांत तूप घालावें तें असें कीं, त्या रव्यानें मुटकळे व्हावें असें तूप चोळून नंतर १ रु० भार केशर खलून त्या पैकीं अर्धे दुधास लावून त्या दुधांत रवा कालवावा तो घट्ट भगरा असावा. नंतर २० रु० भार तुपांत तो रवा तळून त्यांत खवा मिसळावा आणि सारवर घालावी. बदामगर सोलून फांकी करून २० रु० भार, निवडून स्वच्छ केलेला बेदाणा ३० रु० भार, खडीसारवर भरडा २० रु० भार व वेलदोड्यांची पूड १ रु० भार असे जिन्नस त्यांत घालून सदरील खललेलें अर्धा भार केशर त्यास चोळून लाडु करावे.

घिवर.

शेरभर केली रवा बारीक दळावा आणि त्यास २५ रु० भार तूप चोळून लावावें. नंतर तें पीठ दुधांत भगान्या दारवल कालवून दडपून ठेवावें व तें एक तास भिजल्या नंतर त्यांतून थोडें थोडें परातेंत घेऊन दूध घालून चांगलें फेसावें. त्या फेसण्याचें प्रमाण इतकेंच कीं, फेसतां फेसतां हात वर उंचलला तर परातेस व हाताच्या मध्यें चिकट व लांबट असी तार यावी. नंतर घिवर पात्र चुलीवर ठेवावें तें असें कीं, चुलीस व घिवरपात्रास लिंपावें म्हणजे जाळ बाहेर जाणार नाहीं. पात्रांतील तूप चुलींत पडलें तर ज्वाळा मोठी होते याजकरितां पात्राबरोबर लिंपून घ्यावें. नंतर चुलीचे बाजूस किंचित जाळ बाहेर जाईं असीं एक दोन भोंकें करावीं. पात्रांत तूप घालावयाचें तें निमे पात्रांत बेतानें घालावें नंतर वीस रु० भार फेसलेला जिन्नस आंत राही असी लाहान तोंडाची तांबली घेऊन त्या तांबलींत सदरीं फेसून ठेविलेला जिन्नस घालून तूप तापलें म्हणजे पात्रास लावून त्यांत धार ओतीत ओतीत हात वर उचलीत जावा तो असाकीं, पाउणहात उंच उचली पर्यंत आंतून तूप दरदरून वर यऊं लागतें तेव्हां जरा बंद करावें म्हणजे पुनः खालीं जातें. नंतर पूर्वीं प्रमाणें घिवर पात्रास लावून धार ओतीत ओतीत हात वर नेत असतां पुनः तूप वर येऊं लागतें तेव्हां पुनः बंद करावें या प्रमाणें तीन वेळ करीत असतां तांबलींतील जिन्नस संपतो. नंतर एका हातांत झारा व एका हातांत वेळवाची लांबट लेखणी घेऊन घिवर पात्रांतील घिवर परतावा. नंतर साखरेचा पक्का पांक करून त्यांत बुचकळून त्या तयार झालेल्या घिवरावर तरचेवर पळीनें पांक घालावा या प्रमाणें सर्व बुचकळून काढावे.

याची परीक्षा असी आहे कीं, जशीं मधाचे पोळीस घरें असतात तशीं या घिवरास पडावीं म्हणजे घिवर उत्तम झाला. त-

सा नहोईल तर पूर्वी फेसलेला रवा आहे त्यांत पुनः जास्त तूप घालून नंतर दूध घालून फेसावा म्हणजे घिवर उत्तम होतात.

गुरवळ्या.

अर्धा शेर रवा घेऊन तो दूध घालून कालवावा आणि घटकाभर तसाच ठेवावा. नंतर ८० रु० भार चांगली धुवा साखर बारीक वाटावी त्यांत तांदुळांची पिठी ६ रु० भार, वेलदोडयांची पूड १ भार व भाजून वाटलेली खसखस २ रु० भार या प्रमाणें तीन्ही जिन्नस मिळवून ठेवावे. नंतर पूर्वी भिजवून ठेविलेला रवा दुधाचा हात लावून तिंबून ठेवावा. तो फार पातळ असूनये व फार घट्टही असूनये. नंतर त्या तिंबलेल्या रव्याच्या मोठ्या सुपारी येवढ्या गोळ्या करून स्वच्छ फडक्या खालीं झांकून ठेवाव्या. नंतर तांदुळांची पिठी वस्त्रगाळ करून घेऊन त्यांतून पाटयावर पिठी घेऊन त्याजवर सदरील गोळ्यां पैकीं एक गोळी घेऊन लाटून पापडी करावी आणि त्यांत सदरीं तीन जिन्नस, वाटलेल्या साखरेंत मिळवून सिद्ध केलेल्या पुरणा पैकीं पुरण घालून ती पापडी सभोंवती बोटानें चिमटून पुनः पिठींत घोळून पाटयावर लाटावी. ती लाटण्याची रीति. लाटितांना फुगते तो फुगा फुटूंनये. फुगा आला म्हणजे दुसरीकडे लाटावी. अशी लाटून वाटोळी करून तुपाच्या तळणींत घालावी म्हणजे लागलीच फुगून वर येते तिजवर पळीनें तूप तळणीतलेंच घालावें. यांत मुख्य फुगा आहे. जर फुगा नसाधे तर पुरी साखरी होते यास्तव जपलें पाहिजे.

जिलब्या.

अर्धाशेर रवा, ९ रु० भार तूप, चार रु० भार तांदुळांचें पीठ व १० रु० भार हरभऱ्यांचे डाळीचें पीठ अशीं घेऊन दुधांत आंबोळीचे पिठाप्रमाणें कालवून ठेवावीं. नंतर त्यांत कागदी लिंबें मोठें रसभरित पिवळीं घेऊन कापून पिळावीं आणि तें पीठ झा-

कून ठेवावें. नंतर दुसरे दिवसीं ८० रु० भार साखरेचा कच्चा पांक तयार करावा. नंतर पूर्वदिवसीं भिजत ठेविलेलें पीठ परातेंत घेऊन फेसावें. फार दाट झालें असल्यास दुध शिंपडून फेसावें तें असें कीं, धिवरापेक्षां घट्ट असावें. तें फेसल्याची परीक्षा उंच उचललें तर तार यावी ती तुटूनये. असा त्याचे अंगीं चिकटपणा यावा. नंतर चुलीवर परात ठेवून त्यांत ६० रु० भार तूप घालावें. नारळी पात्र अगर पात्रच केलेलें असतें त्यांत तें फेसलेलें पीठ घेऊन परातींत घालितांना पात्राचे खालचें भोंक झाकून धरून परातेंत वाटोळे तीन वळसे पडे पर्यंत घालून नंतर एक मधून उभी रेघ घालावी म्हणजे ते तीन वाटोळे वळसे फुटून वेगळे पडत नाहींत या प्रमाणें परातेंत सात आठ जिलब्या झाल्या म्हणजे बाहेर काढून लागल्याच कच्चा पांक करून ठेविला आहे त्यांतून थोडा थोडा पांक वेगळा घेऊन पक्का करावा त्यांत जिलब्या बुचकळून काढून ठेवाव्या. जर जिलबीची नळी पोकळ नहोईल तर पुनः तेंपीठ तूप घालून फेसावें. तूप फार झालें तर फुटते व मोहन कमी झाल्यास घट्ट कोडबोळ्या दारवल होऊन नळी पडत नाहीं या साठीं मोहन बेतानें घातलें पाहिजे. नळी पोकळ झाली म्हणजे आंत पांक शिरून जिलबी चांगली होते.

करंजा.

रवा व पिठी समभाग केली १ शेर घेऊन त्यांत तांदुळांची पिठी २ रु० भार व तूप १० रु० भार घालून सारखें चोळावें. नंतर दूध घालून तें पीठ घट्ट मळून पाट्यावर वरवंट्यानें कुटावें आणि पुनः तांदुळांचें पीठ १ भार व तूप चार भार असीं दोन्ही एकत्र फेसून त्या कुटलेल्या पिठास लावावीं व त्याच्या मोठ्या सुपारी येवढ्या गोळ्या कराव्या. त्या गोळ्या झांकून ठेवून त्यांच्या चांगल्या पातळ पापड्या लाटून ठेवाव्या. नंतर खोबरें ६० रु० भार किसलेलें, खसखस १० रु० भार भाजलेली, वेलदोडे सहा मासे आणि साखर

१००रु० भार असे चारी जिन्नस एकत्र करून पुरण तयार करावें. नंतर पापडींत बेताने घालून दुमडून मुरड घालून किंवा कातण्यानें कापून तळाव्या. अल्पखर्चास्तव गुळ किंवा मगदुमी साखर घालून कराव्या.

कोणी चिरोट्यांचे पोळी सारख्या पोळ्या लाटून तीन तीन पोळ्या एकावर एक तूप लावून पोळी घालून फुंकणी सारखी सुरळी करून जराशी पिळवटून तिच्या सुपारी येवढ्या गोळ्या घालून त्यांच्या पापड्या लाटून त्यांत सदरील साखरेचें पुरण घालून करंजा करितात त्या पुष्कळ पदर होऊन नाजूक चिरोट्या सारख्या होतात. कर्जी सारख्या कठिण होत नाहींत.

पोकळ करंजा:—सदरीं प्रमाणेंच परंतु पापडी तांदुळांची पिठी लावून फार पातळ लाटावी. नंतर त्यांत सदरील पुरण घालावयाचें तें करंजीच्या निमेनें घालून ती दुमडून कातण्यानें कातून तळणींत टाकावी म्हणजे गुरवळी सारखी फुगून तरंगून वर येते. या प्रमाणें कराव्या.

मेव्याच्या करंजा:— रवा चांगला घेऊन सदरीं प्रमाणेच तांदुळांची पिठी व तूप घालून दुधांत कालवून नंतर कुटून त्यास तांदुळांची पिठी व तूप फेसून लावून तयार करून घ्यावा आणि भिजलेल्या पावट्या येवढ्या लहान गोळ्या करून त्यांच्या लहान पातळ पापड्या गाडी रुपया येवढ्या लाटाव्या आणि त्यांत एक वेलदोड्याचा दाणा व हरभऱ्या येवढा खडेसाखरेचा खडा घालून त्यास मुरड घालून तळून काढाव्या. किंवा आंत कांहीं न घालतां पोकळ व पातळ पापडीच्या करंजा करून तळाव्या. नंतर साखरेचा पक्का पांक करून त्यांत घालून काढाव्या. फार उत्तम होतात.

अनरसे:

जाडे एक वर्षाचे जुने सडीक तांदूळ भिजत घालून ते दोन दिवस भिजूं द्यावे. नंतर रोवळींत घालून पाघळून वाळले म्हणजे

उखळांत कांडून वस्त्रगाळ पीठ करावें. नंतर केली शेर तांदुळांस १२० रु० भार साखर किंवा ११० रु० भार गूळ, १० रु० भार तूप असे दोन पदार्थ सदरील वस्त्रगाळ केलेले पिठांत घालून तें पीठ पुनः कुटून सिद्ध करून ठेवावें. नंतर भरतीचे वेळावर चुलीवर तळणी ठेवून शेरास सवाशेर तूप घालावयाचें पैकीं निमें तळणींत घालून तें झाल्यावर बाकी घालावें. तूप तापल्यावर त्या सिद्ध केलेल्या पिठांतून मोठे सुपारी येवढें पीठ पानावर घेऊन गोळी करून ती हातानें खसखसेंत दडपून दोनी बाजूने खसखस लावून तळणींतून तळून काढावी पीठ मळताना गोळा न बनेल तर थोडें पिकलेलें केळें घालावें किंवा दुध शिंपावें म्हणजे गोळा होतो आणि त्याच दिवसीं अनरसे चांगले नहोतां विरघळूं लागले तर तें कालवलेलें पीठ दोन दिवस केळीचे पानांत गुंडाळून झांकून ठेवावें. नंतर करावे म्हणजे चांगले होतात. हें भिजविलेलें पीठ एक महिना सुद्धा राहतें.

खाजा.– सदरीं करंजा सांगितल्या आहेत त्यांतीलच एक पर्याय आहे. खालीं एक व वर एक अशा दोन पापड्यांमध्यें करंजांचें पुरण घालून सभोंवती वाटोळी मुरुड घालावी आणि तळाव्या. यांचें नांव खाजा.

चिरोटे.

अर्धाशेर रव्यास ८ रु० भार तूप व २ रु० भार तांदुळांची पिठी घालून दुधांत कालवून मळून ठेवावा. नंतर एक तासानें पात्यावर कुटावा तो पुष्कळच कुटला पाहिजे. नंतर एक भार तांदुळांचें पीठ व २ भार तूप असें फेसून त्या कुटलेल्या रव्यास लावून लिंबायेवढ्या गोळ्या करून सर्व झांकून ठेवाव्या. मोठे पोळपाटावर वस्त्रगाळ तांदुळांची पिठी घालून पातळ पोळी लाटावी तीस काठ राहूनये. 'पातळ अशी लाटावी कीं, कांद्याच्या पापड्या प्रमाणें.' नंतर तूप लावून एकावर एक अशा तीन ठेवाव्या आणि तूप

लावून चार बोटें रुंदीची परतून परतून घडी घालावी. अशा सर्व तयार करून चाकूनें हमचौक चार बोटांचे तुकडे करून ते पुनः लाटावे. नंतर तळणींत घालून तळून काढून प्रत्येकावर साखर घालून वाढावे. किंवा साखरेचे पक्के पाकांत बुचकळून काढावे परंतु बहुशा वर साखर घालण्याची चाल फार आहे हा जिन्नस नाजूक होऊन चांगला होतो.

अकबऱ्या.

अनरशांचें वस्त्रगाळ केलेलें पीठ घेऊन अर्धशेर पिठांत १० रु० भार तूप घालून साररवें चोळावें. नंतर निरसे दुधांत पीठ मळावें. साजूक लोणी पूर्वदिवसीं भिंतीस मारून त्याजवर पान झाकून ठेवावें. ते दुसरे दिवसीं काढून दोन वांटे पीठ व एक वांटा लोणी असें परातेंत घालून फेसावें म्हणजे पातळ होतें. नंतर दुसऱ्या भांड्यांत भरून ठेवावें. तुपाची तळणी चुलीवर ठेवून पानावर पिठाचे हातानें अनरशा साररवें थापावें आणि तळणींत सोडावें. परतूंनये. फुगा येऊन फुटला तर चांगली जमली म्हणोन समजावें. नाहींपेक्षां आणखी तयार केलेले पिठांत थोडें लोणी घालून पुनः फेसून घ्यावें म्हणजे अकबरी होते. नंतर पानावर वाढावी व जवळ साखरही वाढावी. ती अकबरी डोळ्यांस कुसरीदार फार चांगली दिसते.

तारफेणी.

रवा चांगला गाईचे दुधांत कालवून मळून भिजत ठेवावा. नंतर पाट्यावर वरवंट्यानें कुटावा. मीठ पांढरें केलेलें १शेर मैदी रव्यास २ रु० घेऊन त्यांत १रु० भार तूप घालून बारीक वाटून त्या कुटलेल्या रव्यास लावून पुनः कुटावा आणि ५रु० भार तुसतें तूप फेसून त्या कुटलेले पिठास लावून लावून लांब बोटा येवढ्या दोऱ्या वळाव्या. नंतर हातानें त्यांच्या लांबट शेवया करून चौंगे घालावे आणि त्यांतून तार हातावर घेण्याच्या पू-

वीं ३०रु० भार तूप परातेंत फेसून ठेवावें. नंतर एक हातास शे-
वयांचीं सूतें असून दुसरे हातानें तें फेसलेलें तूप त्यांस चपच-
पीत लावावें. नंतर दोन्ही बोटांस गुंडाळून घ्यावें ती चुंबळ प-
रातेंत ठेवावी. या प्रमाणें वरचेवर चुंबळी करून ठेवाव्या. नंत
र दरचुंबळीच्या पोटांत चिंचोक्या येवढें थेंबानें तूप सोडावें. म
ग बारीक चांगल्या चोया करून त्यांच्या दोन जुड्या आंगठ्या
येवढ्या जाडीच्या वीतभर लांब बांधून तयार कराव्या. नंतर
तळणींत तूप तापत ठेवून एक चुंबळ पाल्यावर घेऊन लाटण्या
नें हलके हातानें लाटून ती पुरी सारखी झाली म्हणजे तळ
णींत घालावी आणि चोयांच्या जुड्या दोन्ही हातांत घेऊन त
ळणींतील लाटलेल्या चुंबळीस सोडवावें. नंतर परतून पुनः जु
ड्यानीं सोडवावें. म्हणजे विरळ विरळ शेवई सुटून दिसूं
लागते. नंतर काढावी.

पाहिजे तर साखरेच्या पक्के पाकांत घालून वाढावी किं
वा साखरफेणी करून ती ह्या तारफेणीवर ठेवून जवळ दुधा
ची वाटी भरून ठेवावी आणि त्याशीं खावी. नाहींपेक्षां फेणी
वाढावी व तिजवर धुवासाखर घालावी. मग कोरडी खावोत अ-
गर दुधाशीं खावोत. हा पदार्थ करण्यास कठीण परंतु दिसण्या
स सुरेख आहे.

साखरबोंडें.

जिलब्यांचें पीठ तयार केलेलें घेऊन तळणींत लिंबोणी येव-
ढीं हातानें टाकावीं नंतर झाऱ्यानें परतून काढून साखरेचे पाकांत
घोळवून वाढावीं त्यांचें नांव साखर बोंडें.

घारगे.

अर्धशेर गव्हांचा सांजा शिजत ठेवावा. त्यांत १रु० भार मी-
ठ व १००रु० भार गूळ चांगला घालून नंतर शिजल्यावर गरग-
टावें. तो घट्ट व्हावा. नंतर त्यांत अच्छेर गव्हांची कणीक घालून

परातेंत काढून मळावा आणि त्यांतून मोठे लिंबा येवढी गोळी घेऊन केळीचे फाळक्यास तुपाचा हात लावून वर खसखस घालून थोपटून परतून तळणींत टाकावा म्हणजे घारगा होतो.

या प्रमाणें तांदुळांचाही होतो यांत अधिक उणें नाहीं.

भोंपळा, फणसाचे गरे, कांकडी अगर वाळूक यांचेही होतात. यां पैकीं कोणतेही एकाची साल काढून किसून ज्यास पाणी सुटतें त्याचें पिळून टाकून शिजत ठेवावा. तो कीस अच्छेर कणके इतका असावा. नंतर त्यांत १००रु० भार गूळ, १रु० भार मीठ व १शेर भरड कणीक घालून मळून त्याचेही सदर रीती प्रमाणें घारगे करावे.

रसाळ गऱ्यांचे घारगे. पातेल्यावर तांबें पितळ वगैरेची चाळण ठेवून तिजवर रसाळ गरे चोळावे. त्यांचा सर्व रस पातेल्यांत पडतो. नंतर त्यांत धुतलेले तांदूळ दळून पीठ व गूळ शेरास पाउणशेर घालून मळून त्याचेही सदरीं प्रमाणें घारगे करावे हे घारगे तुपांत तळल्यास चांगले होतात. तेलांत तळल्यास तेलकट वास येतो व यांस शेरास एक शेर तूप किंवा तेल लागतें.

वडे.

तांदूळ शेरभर धुवून वाळवून भरड दळावे व उडदांची डाळ अच्छेर सोलींव तीही कांहींशी भरड दळावी आणि त्यांत गहूं पावशेर व हरभऱ्यांची डाळ पावशेर असें दळून चारी जिन्नस एकत्र करून त्यांत २रु० भार हळदीची पूड, ८रु० भार मीठ, तीनमासे हिंग व ओली कोथिंबीर व जिरें मिरें समभाग यांचा भरडा २भार व ओल्या मिरच्यांचा ठेसा ५भार या प्रमाणें ह्या सर्व जिनसा घालून त्यांत कढत पाणी घालून घट्ट कालवून मळून ठेवावें. नंतर पांढरे केलेले तीळ पावशेर भाजून जवळ घ्यावे आणि पानास पाण्यांचा हात लावून त्याजवर तीळ घेऊन त्याजवर सदरील सिद्ध केलेल्या पिठाची लिंबायेवढी गोळी थोपटून वर तीळ घालून तळणींत टाकावा व तो परतू-

न बाहेर काढावा. या प्रमाणें तुपांत किंवा तेलांत सर्व तळावे.

दुसरा प्रकारः- हरभऱ्यांची डाळ व उडदांचीडाळ ह्या दोन्ही समभाग घेऊन एकत्र करून भिजत ठेवाव्या व दुसरे दिवसीं रोवळींत घालून पाघळून पाट्यावर बारीक वाटून त्यांत सर्व जिन्नस घालावे व सदरीं प्रमाणे वडे करून तळून काढावे. यास कर्नाटकांत आंबोडी म्हणतात.

कडबोळीं

सदरीं वड्यांचें सिद्ध केलेलें पीठ त्याच्या बोटा येवढ्या जाडीच्या सारख्या लांब लांब लोळ्या करून वाटोळ्या गुंडाळून तळणींत घालून तळून काढाव्या. यांस कडबोळीं म्हणतात. हीं फराळास पाहिजेत तर डाळी भाजून दळाव्या.

चकल्या.

कर्नाटकांत लांकडाचा अगर लोखंडाचा सांचा केलेला असतो त्यांत एक खालचें उखळ व वरचें मुसळ असें असतें.

यांत प्रकार दोन आहेत ते असे कीं, एक शवयांचा व एक चकल्यांचा. त्यांपैकीं चकल्यांचा घ्यावा. नंतर तांदूळ अर्धा शेर धुतलेले व उडदांची सोलींव डाळ अर्धाशेर 'पैकीं निमे तांदूळ व निमे डाळ भाजावी.' असे एक शेर केली घेऊन बारीक दळावे. नंतर पूर्वदिवसीं २० रु० भार लोणी भिंतीवर मारून त्याजवर पान लावून ठेविलेलें असावें. नंतर त्या दळलेले पिठांत तें लोणी व तीन भार मीठ व तीनमासे हिंग व १ भार जिऱ्याची पूड व १ भार मिरें पांढरीं करून त्यांची पूड असे जिन्नस घालावे आणि दूध घालून तें पीठ कालवावें तें अंबळ घट्ट असावें. नंतर चकल्यांचे सांच्यांत घालून वर मुसळानें दाबून वाटोळ्या कडबोळ्या सारख्या कराव्या. त्यांचे आंगास कांस्यां सारखे किंवा तीनपेडी दोरी सारखे वण दिसूं लागतात. नंतर तळणींत घालून तळून काढाव्या.

कोणीं हातानेंच पिळवटून पिळवटून दोरी सारख्या चमत्का

रिक करतात. हा पदार्थ करनाटकांत करण्याची चाल फार आहे. ह्या चकल्या एकमहिना पर्यंत चांगल्या राहतात.

दुसरा प्रकारः- हरभऱ्यांची डाळ व तांदूळ धुवून दोन्ही समभाग घेऊन दळावीं. नंतर सर्व कृति पूर्वी प्रमाणेंच समजावी.

तिसरा प्रकारः- एक शेर तांदूळ स्वच्छ धुवून पातेल्यांत भाजावे आणि बारीक दळावे. नंतर सपाट पंचपात्रीस दोन पंचपात्र्या पाणी या मानानें आधण ठेवून त्यांत सफेत मीठ ३ रु० भार, हिंग २ मासे व पापडखार १ भार असे तीन जिन्नस पूर्वदिवशीं पाण्यांत भिजत घातलेले असावे व त्यांजवरील निवळी त्या आधणांत घालावी. त्यांत सहा मासे जिरें, २ रु० भार खसखस, ६ रु० भार तूप घालून सदरील दळलेलें पीठ ओतून त्यास घांटावें आणि जाळ चांगला करून त्याजवर झांकण ठेवावें. नंतर पाणी कमी वाटल्यास आणखी घालून खालीं उतरून परातींत घालून चांगलें मळून चकल्या हातानें कराव्या अगर सांचांत करून पांढरे धोत्रावर वाळत ठेवाव्या. नंतर तळणींत तेल घालून तळाव्या म्हणजे चांगल्या शुभ्र होतात.

याच चकल्यांत जिरें, हिंग व दोन भार मीठ नघालितां कराव्या नंतर वाळवून तळून पक्के पाकांतून बुडवून काढाव्या फार उत्तम होतात.

शंकरपाळे.

अर्धाशेर खापिठी घेऊन त्यांत पावशेर हरभऱ्यांचे डाळीचें पीठ, ६० रु० भार गूळ, अर्धाभार वेलदोड्यांची पूड, २० रु० भार तूप याप्रमाणें घालून हातानें सर्व मिश्रण चांगलें करून दुधांत कालवून चांगलें मळून त्याची पोळी लाटावी आणि त्या पोळीचे, कातीनें तिकोनी तीन बोटांइतक्या रुंदीचे तुकडे करून तुपाचे तळणींत घालून तळावे उत्तम होतात.

दुसरा प्रकारः- आंत गूळ नघालितां करून साखरेचे पाकांत बुचकळून काढावे.

तिसरा प्रकारः- अर्धाशेर कणीक, अर्धाशेर हरभऱ्यांचे डाळी चें पीठ, ६० रु० भार गूळ व २० रु० भार तूप असे चारही पदार्थ एके ठिकाणी कालवून पोळी लाटून वरकड सर्व हूनि सदरीं प्रमाणें करावी.

भजीं.

हरभऱ्यांचे डाळीचें पीठ पावशेर पाण्यांत किंवा दुधांत कालवून त्यांत ३ रु० भार तूप घालून हिंग एक मासा, थोडी कोथिंबीर व जिरें, मिरें समभाग यांचा भरडा एक भार व मीठ १। रु० भार व वाळलेल्या मिर्चांची पूड १ भार या प्रमाणें घालून कालवून लहान लहान सुपारी यवढीं तुपात तळून कादावीं.

प्रकार दुसराः- सदरील सर्व पदार्थ गोड दह्यांत कालवून तळतात.

प्रकार तिसराः- सदरील तयार केलेल्या पिठांत अगस्त्याच्या कळ्या अथवा घोसाळें, दोडका, वांगें, पलांडु यांच्या चकत्या घालून कालवून त्यांचीं भजीं तळून कादितात. श्रीमान् लोक खुरासनी ओंव्याचे पानाचीं भजीं करितात त्यांस वास चांगला येतो. अशीं नाना प्रकारचे पदार्थांचीं भजीं करितात. हीं भजीं तेलांत तळावयाचीं असल्यास मोहन तेलच घालावें व तीं तळण्यासपावशेर पिठास १५ रु० भार तेल किंवा तूप लागतें.

गपचिप.

पातेल्यांत ६ शेर दूध तापत ठेवून तें चांगलें तापून त्याजवर साई आली म्हणजे हळूच खालीं उतरून निवत ठेवावें. त्याचे पूर्वी २४ भार दहीं फडक्यांत घालून खुंटीस पाघळत ठेवावें. नंतर तें दहीं कोरडें घट्ट झालें म्हणजे तळहातानें फेसून थोडा केशराचा रंग द्यावा व त्यांत तीन मासे वेलदोड्यांची पूड घालावी. नंतर त्यांतील अर्धें दहीं घेऊन कल्हईच्या परातेस लावून त्यावर सदरील दुधावरची साई दोन्ही हातानीं सबंध उचलून त्या परातेंत घा-

लावी. नंतर अर्धें राहिलेलें दहीं त्या साईच्या वरचे आंगास लावून एक घटकेनें त्याच्या चौकोनी वड्या कापाव्या. नंतर २०रु० भार तूप तळणीत घालून तापलें म्हणजे जाळ कमी करून निरवारे मात्र असावे. मग ती वडी तळणींत टाकून लागलीच परतून काढावी आणि वाढावी. हें पक्कान्न वर साखर घालताना कसें झालें ते पाहणें आहे याजकरितां साखर बाजूस वाढावी. हें पक्कान्न पोटभरु नव्हे पाहण्यास चांगलें आहे.

शिरा.

मोहन भोगाचा सांजा तूप लावून चांगला भाजावा. नंतर पावशेर रव्यास पाउणशेर दूध तापत ठेवून त्यांत भाजलेला सांजा घालावा आणि एक कढ आला म्हणजे ५०रु० भार साखर त्यांत घालून तीन कढ आल्यावर ढवळावा. नंतर त्यांत खडेसाखरेचा भरडा १०रु० भार, बेदाणा ५रु० भार, बदाम सोलींव तुकडे करून १० रु० भार व वेलदोड्यांची पूड एक भार या प्रमाणें घालून वाढावा. हा पुरीशीं खाण्यास योग्य आहे किंवा नुसाच खावा.

बासुंदी.

दूध ५ शेर आटवावें तें पळीवाढें झालें म्हणजे त्यांत १२० रु० भार साखरेची मळी काढून पाक करून घालावा आणि उतरून सदरील शिऱ्या प्रमाणें खडीसाखर, बदाम, बेदाणा व वेलदोडे असे चारी जिन्नस त्यांत घालून वाढावी. हीही पुरी बरोबरच खावी.

श्रीखंड.

दूध ५शेर चांगलें तापवून साईसकट विरजून ठेवावें. नंतर दुसरे दिवशीं प्रातःकाळीं धुवट चौकोनी रुमालांत घालून खुंटीस टांगून ठेवावें तें निथळून घट्ट झालें म्हणजे १२०रु० भार चांगली साखर घेऊन कल्हईचे पातेल्याचे तोंडास दुसरें स्वच्छ फडकें बांधून त्याजवर तें टांगून ठेवलेलें दहीं व साखर घालून हातानें चोळून गाळावें नंतर त्यास. चार मासे केशर खलून लावावें व खडीसाखरेचा बारी-

क भरडा १० रु० भार, वेलदोड्यांची पूड १ भार आणि कस्तूरी एक गुंज भार बारीक खलून याप्रमाणें तीन जिनसा त्यांत घालाव्या.

आंब्यांचा रस.

उत्तम आंब्यांचा रस काढून कल्हईचे पातेल्यांत घालून चुलीवर ठेवून चांगला आटवावा तो आटत आला म्हणजे त्यांत साखर रसाचे दुप्पट घालून आणखी आटवावा आणि पळीवाटा झाला म्हणजे शेरास १ भार वेलदोड्यांची पूड घालावी. नंतर तो रस फडक्यांत घालून गाळावा. साखरेच्या बद्दल खडीसाखर किंवा साखरयाचा पाक करून घालून आटवावा म्हणजे पांढरा होतो. हा रस एक वर्षभर राहतो.

मुरंबा.

आंबे जून पिकण्या सारखे झाले असतील ते घेऊन त्यांची साल काढून कापून फांकी कराव्या. नंतर पातेल्यांत पाणी चुलीवर ठेवून त्यास आधण आलें म्हणजे त्यांत त्या फांकी ओतून लागल्याच रोवळींत ओताव्या. नंतर पाटावर पांढरें दोन पदरी चिरगुट घालून त्याजवर त्या फोडी पसराव्या आणि वर दोन पदरी फडकें झांकून दडपून ठेवाव्या. नंतर शेर फांकींस चांगली साखर तीन शेर घेऊन तिचा पाक करावा. तो मळी काढून स्वच्छ झाल्यानंतर त्यास तार येऊं लागल्ये तेव्हां त्या पाकांत सदरील फांकी घालाव्या म्हणजे पाक पातळ होतो त्यास पुनः चार कढ येऊं द्यावे. कढ फार झाला तर फांकी वातड होतात व कमी झाला तर पाक पातळ होतो यास्तव ठीक बेतानें कढ आणून त्यांत एकभार वेलदोड्यांची पूड घालून उतरावा. उत्तम होतो.

मोरआवळा.

आंवळे चांगले मोठे आणून त्यांस पितळेच्या टोंचण्यानीं टोंचून सभोंवती छिद्रें करून ते आंवळे 'थोडा चुना पाण्यांत कालवून' त्या पाण्यांत टाकावे. नंतर थोड्या वेळानें त्यांतून काढून आधणां-

त टाकून एक कढ आला म्हणजे दुरडींत ओतून घ्यावे. नंतर हातानें प्रत्येक आंवळ्यांतील पाणी पिळून टाकावें आणि मुरंब्या प्रमाणें पांक करून त्यांत टाकून पुढील कृति सर्व सदरील मुरंब्या प्रमाणेच करून तयार करावा.

करवंदांचा मुरंबा.

करवंदें मोठीं मोठीं हिरवीं आणून मध्यें चिरून दोन फाकी करून पाण्यांत टाकावीं. नंतर त्यांतील बिया काढून पूर्वीं प्रमाणें शेरास तीन शेर साखरेचा पांक करून त्यांत त्या फांकी घालून दोन कढ आले म्हणजे सदरीं प्रमाणें करून ठेवावा.

माहाळुंगाचामुरंबा.

माहाळुंग सोलून त्यांतील गाभा निरनिराळा करून बिया काढून टाकाव्या. नंतर १शेर गाभ्यास ३शेर साखरेचा पाक पूर्वींप्रमाणें पक्का करून त्यांत घालून दोन कढ येतांच उतरून ठेवावा.

कोरफडीचा मुरंबा.

कोरफड चिरून त्यांतील चांगला गाभा घेऊन निर्मळ धुवून पाण्यांत भिजत ठेवावा. नंतर पुनः धुवून चिरगुटावर पुसून वरकड सर्व कृति सदर मुरंब्या प्रमाणेंच करावा. हा मोठा औषधी आहे गर्मीचे आजारास फारच उपयोगीं पडतो.

कवठाचा मुरंबा.

कवठ पाडाचें जून घेऊन किसून सदर मुरंब्या प्रमाणेंच करावा हा पित्तनाशक आहे. मुरला म्हणजे चांगला गुणकारी आहे.

लिंबांचा मुरंबा.

लिंबें कागदी चांगलीं १०० आणून त्यांची साल काढावी. नंतर त्यांस सभोंवतें टोंचून बारीक छिद्रें करावीं आणि खडीसाखर दोनशेर घेऊन पूड करून धुवट खादी पांच हात लांब घेऊन त्यांत तीशंभर लिंबें घालून त्यांजवर खडीसाखरेची पूड घालून दोघानीं दोन हातानीं धरून उन्हांत एक प्रहर हालवीत रहावें म्हणजे लिंबें वर-

वेवर इकडचीं तिकडे व तिकडचीं इकडे होऊन त्यांत उन्हानें साखर विरघळून शिरतें असें एक दोन दिवस करावें म्हणजे किंचित् रस खालीं पाघळून थेंब पडूं लागले म्हणजे खालीं कल्हईची परात ठेवून त्यात थेंब थेंब पडून कांहीं रस सांचला म्हणजे एका कल्हईचे भांड्यात तीं लिंबें व तो खालीं पडलेला रस घालून त्या भांड्याचें तोंड बांधून ठेवावा. हा पित्ताचा नाशक असून खाण्यासही उत्तम आहे.

आइते.

तांदूळ एक वर्षाचे जुने साठीक एक शेर धुवून बारीक दळावे. नंतर पाणी किंचित ऊन करून त्यांत तें दळलेलें पीठ घालून कढी इतपत पातळ कालवावें व त्यांत पांढरें मीठ १भार घालावें. नंतर पोळ्यांचा मोठा तवा चुलीवर ठेवून त्यास नारळाचे शेंडीनें तूप लावून त्याजवर पळीनें तें पीठ सारखें पातळ घालावें. नंतर वर झांकण ठेवून थोड्या वेळानें त्यास न परततां खालीं काढून ठेवावें. आणि चार शेर दूध आटवून तीन शेर करून त्यांत सहा मासे वेलदोड्यांची पूड व एक शेर धुवा साखर घालावी व वाढण्याचे पूर्वी अर्ध घटिका त्या तयार केलेल्या दुधांत ते आइते भिजत घालून वाढावे.

प्रकार दुसरा-नुणा आइते:- ओल्या नारळाचा कीस व साखर एकत्र करून त्यास थोडा वेलदोड्यांचा वास लावून बेतानें पुरण तयार करावें. नंतर त्यापैकीं थोडें, अर्धे आइत्यावर घालून त्याची घडी घालावी आणि त्याजवरही थोडें पुरण घालून आणखी घडी घालून काढावे.

घावन.

एक शेर तांदुळांचें पीठ आइत्यांचे पिठा प्रमाणें तयार करून त्यांत १रु० भार मीठ, पिठाचे तिसरे भागा इतका कांकडीचा कीस किंवा कांकडीचा न मिळाल्यास एक नारळाचा कीस, पाउणशेर गूळ अथवा एक शेर साखर या प्रमाणें सर्व जिनसा ऊन पाण्यांत दाट कालवून ठेवाव्या. नंतर पोळ्यांचा तवा चुलीवर टाकून तापला म्हणजे त्याला नारळाचे शें-

डीनें तूप चोळून त्याजवर ओगराळ्यानें तें तयार केलेलें पीठ दाट सारखें ओतावें आणि वर झांकण ठेवून थोड्या वेळानें झांकण काढून तो परतावा. नंतर पक्क झाला म्हणजे काढावा या प्रमाणें सर्व घावन तयार करावे आणि तुपाबरोबर खावे.

याडणी.

मुगांची डाळ चांगली सोलींव अर्धशेर पाण्यांत भिजत घालून बारीक वाटावी आणि त्यांत जिरें सहा मासे, मिरें सहामासे, हिंग १ मासा, मीठ २ रु० भार, हळदीची पूड तीन मासे व वाळलेल्या मिर्चीची पूड १ भार असें घालून दाट कालवून सारखें करून तव्याला तूप लावून त्याजवर दोन पळ्या घालून झांकून ठेवून नंतर दोन्ही आंगानीं परतून खालीं काढून वाढावी. ही याडणी घट्ट नियळलेल्या दह्याबरोबर किंवा लोण्याबरोबर खावी.

याल्लुपी.

तांदूळ एक शेर धुवून दळावे. नंतर पाणी थोडें ऊन करून त्यांत १० रु० भार तूप, २ रु० भार मीठ, दोन नारळ फोडून एक नारळाचा कीस क एक नारळाच्या बारीक फोडी, सवाशेर गूळ किंवा साखर, १० रु० भार भाजलेली खसखस, २० रु० भार काजूंचे गर सोलून ठेचून व वेलदोड्यांची पूड १ रु० भार असे जिन्नस व सदरील पीठ घालून कालवावें. नंतर पांच घरांचें तांब्याचें पंचपाळें असतें त्यांत तूप दरधरास १ रु० भार घालून त्यांत तें कालविलेलें पीठ आबोळी सारखें करून घेऊन अरधें घर वर राहून अरधे घरांत बरोबर घालावें. नंतर चुलीवर ठेवून शिजत आलें म्हणजे त्याच घरांत झाऱ्याचे दांड्यानें परतून शिजल्यावर काढावें.

घिरडें.

तांदूळ व उडदांची डाळ दोन्ही समभाग एकशेर भिजत घालून दुसरे दिवसीं बारीक वाटावें. नंतर त्यांत ३ रु० भार मीठ व पावशेर दहीं घालून कल्हईचे भांड्यांत ठेवावें. तिसरे दिवसीं कोथिं

बीर २ रुपये भार, मिरच्याची पूड २रु० भार व हिंग ३मासे असें घालून तव्यास तूप किंवा तेल लावून ओगराळ्यानें वर घालावें तें अंबळ दाट असावें. नंतर हातानें सारखें करून वर पत्रावळ झांकण ठेवून नंतर दुसऱ्या आंगानें परतून तयार झाल्यावर काढावें.

आंबोळी.

हरभऱ्यांची डाळ, तांदूळ, गहूं, आणि उडदांची डाळ ह्या चारी जिनसा समभाग १शेर व मेथ्या २भार असें एकत्र करून बारीक दळावें आणि पाण्यांत कालवून त्यांत सर्व पदार्थ धिरड्या प्रमाणें घालून सर्व कृति त्या प्रमाणेंच करावी.

प्रकार दुसरा:– कणीक वैंचून घेऊन शेर कणकेस ८०रु०भार गूळ, १रु०भार मीठ, २रु०भार तूप व पाणी घालून पातळ कालवावी बाकी सर्व कृति सदरीं प्रमाणें.

सांजा.

गव्हांचा सांजा १शेर १०रु०भार तूप घालून भाजावा आणि दुपट पाण्याच्या आधणांत घालावा. नंतर ८०रु० भार गूळ व १रु० भार वेलदोड्यांची पूड घालून शिजल्यावर त्यांत २०रु०भार तूप घालावें आणि निरवाऱ्यांवर ठेवून तयार झाला म्हणजे उतरावा.

रव्याच्यावड्या.

रवा चांगला घेऊन त्यांत तूप घालावयाचें तें मुटका होई असें घालून वर निरसें दूध शिंपून नमळतां ठेवावा. नंतर हलके हातानें सारखा कालवून तूप तापत ठेवून थोडा थोडा घालून तळून काढावा, आणि पावशेर रव्यास ८०रु० भार साखर घेऊन मळी काढून पाक करावा तो पक्का व्हावयाचे सुमारें त्यांत तळलेला रवा घालून वेलदोड्यांची पूड घालावी आणि घोटावा. नंतर पाटास तूप लावून त्याजवर घोटलेला जिन्नस दीड बोट जाड थोपून पोळी सारखा करावा. नंतर चौकोनी वड्या कापून निवाल्यावर काढून ठेवाव्या.

त्या सदरहू वड्यांस शेर खव्यास शेर तूप, पावशेर दूध, ४ शेर साखर व दोन रु० भार वेलदोड्यांची पूड या प्रमाणानें पदार्थ लागतात पाहिजे तर रंगाकरितां केशर अर्धभार पाकांत टाकावें.

नारळाच्यावड्या.

नारळ एक चांगला फोडून किसून तो कीस भाजावा. नंतर साखर १०० रु० भार घेऊन त्यापैकीं ८० रु० भार साखरेचा पाक करावा तो पक्का होत आला म्हणजे त्यांत कीस घालून केशरी करणें झाल्यास केशर खलून दोन मासे व वेलदोड्यांची पूड तीन मासे घालून पाकांस तार आली म्हणजे २० रु० भार साखर त्यांत घालून खालीं उतरून घोंटावा. वर दरदरून फेस येऊं लागला म्हणजे परातेंत तूप सारवून त्यांत तो ओतून सारखा करून घ्यावा. नंतर निवाल्यावर चौकोनी वड्या कापून काढाव्या.

कागदीवड्या. (पान्या.)

सपिठ पावशेर, साखर पावशेर, तूप पावशेर असे ६० रु० भार जिन्नस परातेंत मळून त्यांत अर्धाभार वेलदोड्यांची पूड घालावी. नंतर त्याच परातेंत पांढरा कागद घालून त्याजवर तो पदार्थ थापटून सुरीनें चौकोनी तुकडे करून दुसरी परात वर झांकण ठेवावी. नंतर निखाऱ्यांवर ठेवून थोड्या वेळानें परातेस पाणी मारून पहावें. वाजतांच त्या पराती जमिनीवर काढून ठेवाव्या. नंतर क्षणभरानें निखळून काढाव्या.

आंब्याच्यावड्या.

आंब्यांचा रस कल्हईचे पातेल्यांत आटत ठेवावा. त्यांस पळीही कल्हईचीच पाहिजे. त्यारसाचा गोळा होईपर्यंत आटवावा. नंतर आटलेल्या १ शेर आंब्याच्या रसास अर्धा शेर, दुधाचा खवा व १०० रु० भार साखर घेऊन त्यापैकीं ८० रु० भार साखरेचा पाक करावा व त्यांत सदरील खव्यासुद्धा रसाचा गोळा दीडशेर घालून मळतांना आंत शिल्लक राहिलेली २० रु० भार साखर घालून

चांगला मळून पाटावर थोपटून वड्या कापून काढाव्या.

दुसरा प्रकार:- आंब्याचा खवा १ शेर, दुधाचा खवा अर्धशेर व साखर १। शेर असे तीन्ही पदार्थ चुलीवर ठेवून दवळून नंतर काढून पाटास थापटून वड्या कापाव्या.

खव्याच्यावड्या.

एक शेर साखरेचा पांक मळी काढून करून त्यांत अर्धशेर खवा घालून घोटावा. नंतर २० रु० भार साखर व वेलदोड्यांची पूड सहा मासे त्यांत घालून पाटास थापटून चौकोनी वड्या कापाव्या.

दह्याच्यावड्या.

चांगलें दहीं फडक्यांत घालून खुंटीस टांगून दोन दिवस पर्यंत ठेवावें. नंतर तें पाणी गळून जाऊन गोळा झालेलें दहीं काढून वजन करून जितकें भरेल तितकीच त्यांत साखर घालून चुलीवर ठेवून कढवावें आणि घोटावें. मग काढून परातेस थापटून चौकोनी वड्या कापाव्या.

खोबऱ्याच्यावड्या.

खोबरें १ शेर पाठ तासून बारीक चांगलें किसून कुटावें. नंतर त्यांत २० रु० भार खसखस भाजून, १ भार वेलदोड्याची पूड व २० रु० भार दुधाचा खवा या प्रमाणें घालून नंतर चारी जिन्नस व साखर दीडशेर असे पांचही जिन्नस परातेंत मळावे. नंतर पेढ्यां सारख्या गोळ्या करून परातेंत ठेवून वर झांकण ठेवावें. नंतर ती परात निखाऱ्यांवर ठेवून चांगली तापली म्हणजे खालीं उतरून वड्या काढाव्या.

बदामाच्यावड्या.

फोडलेले बदाम १ शेर भिजत घालावे. नंतर वरील साल काढून कुटावे. १२० रु० भार साखर घेऊन पैकीं १०० रु० भार साखरेचा पांक करावा आणि त्या पाकांत कुटलेले बदाम घालून पक्का

पांक होऊं लागला म्हणजे खालीं उतरून लाटण्यानें घोंटावें म्हणजे दरदरून येतो. नंतर त्यांत, राहिलेली २० रु० भार साखर घालून ढवळून मळून परातास तूप लावून त्याजवर थोपून वड्या कापाव्या.

काजूच्या वड्या.

ह्या सदरीं प्रमाणेंच होतात.

खारकेच्या वड्या.

खारका चांगल्या धुवून पुसून कोरड्या कराव्या. नंतर त्यांतील बिया काढून टाकून त्या खारका बारीक चांगल्या कुटाव्या आणि १ शेर खारकांस ४० रु० भार गूळ किंवा साखर, १० रु० भार खसखस व २० रु० भार तूप असें त्या कुटलेल्या खारकांत घालून सर्व मळावें. नंतर परातेस तूप लावून थोपटून चौकोनी वड्या कापून त्यास निखान्यांवर झांकण घालून ठेवावें व परात चांगली तापली म्हणजे वड्या निरवळून काढाव्या.

बदामीहलवा.

गहूं १ शेर भाजून भिजत घालावे ते दोन दिवस भिजल्यावर पाण्यांतून काढून बारीक वाटावे अगर उखळांत घालून गरगरावे. नंतर दोन तांब्ये पाणी घालून कालवून दुसरे पातेल्याचे तोंडास फडकें बांधून गाळून घ्यावें आणि चोथा टाकून द्यावा. नंतर तें गाळलेलें पाणी निवळत ठेवावें म्हणजे तळास चिकी बसते ती कढी प्रमाणें दाट असते ती घेऊन पाणी टाकावें. नंतर चांगलें पाणी अर्धा शेर घेऊन त्यांत ५ रु० भार तूप घालून आधण ठेवावें. नंतर बदाम फोडून सोलून त्याच्या चिरून केलेल्या फांकी २० रु० भार, खडी साखर २० रु० भार, साखर ८० रु० भार, वेलदोडे १ रु० भार व जायफळ अर्ध तोळा असे सर्व पदार्थ त्या आधणांत घालून ती चिकी त्यांत घालावी आणि कढ येऊन दाट होत आली म्हणजे परातीस तूप लावून त्यांत तीन आंगुळें उंच गाही असा ओतावी. थिजल्यावर त्रिचे तुकडे हवे तस तसे कापून काढून घ्यावे. हा जि-

न्स मोठा पुष्टिदायक, क्षुधाशामक व कंबरेस ही चांगला असून सर्व प्रकारें शक्ति देणारा आहे.

साखरफेणी.

चांगल्या साखरेचा पांक करताना त्यांत चतुर्थांश खडी साखर घालून मळी काढून पांक करावा आणि किंचित् चिकटपणा आला म्हणजे उतरून ठेवावा. नंतर फेणपात्र अगर पितळेची मोठी पळी घेऊन त्या फेणपात्रास अगर पळीस चुलीचे वैलावर मातीचा मोघा (लोटा) असतो त्याचा स्वबंध कांठ काढून ठेवावा म्हणजे त्याजवर तें पात्र किंवा पळी नीट बसत्ये. नंतर फडक्याची एक चुंबळ करून जवळ ठेवावी आणि पूर्वी केलेला पाक अर्धे पात्र भरून घालावा व खालीं जाळ कमी असावा. नंतर लाटण्यानें ढवळून वर वर उचलून पहावा पाण्यांत हात घालून त्या पाकाची गोळी करून पहावी. गोळी झाली म्हणजे उतरून त्या चुंबळीवर ठेवून लाटण्यानें भराभर ढवळावें. फेणपात्र चुंबळी सकट पायानें दडपून धरून घाटावें. नंतर घांटितां घांटितां दरदरून वर येऊं लागला म्हणजे हळूच झांकण घालून ऊब बाहेर नजाई असें धरावें म्हणजे फुगा वर येतो. नंतर वैलचुलीवर पुनः तें पात्र ठेवलें म्हणजे पात्रास सुटून वेगळी होत्ये ही फेणी नारफेणीवर वाटावी.

साखरेचे पापड.

खडीसाखर धुवून कोरडी करून बारीक वाटावी. नंतर ४० भार पिठीसाखरेचा कच्चा पाक करावा. त्याचें मान. एक शेर पिठीसाखरेस १० रु० भार बाभळीचा डिंक आणून त्याची वस्त्रगाळ पूड करून पाक कच्चा होण्याच्या पूर्वीं त्यांत घालावा. नंतर बाकी राहिलेली अच्छेर पिठी साखर त्या पाकांत घालून खालीं उतरून घोटावा तो घोटितां घोटितां घट्ट होतो. मग परातींत काढून घेऊन तुपाचा हात लावून मळून पाट्यावर घालून कुटावा. नंतर मोठे सुपारी येवढ्या गोळ्या करून पूर्वीं खडीसाखरेची पूड करून ठेविलेली आहे त्यांत घालून पा-

पड लाटिला म्हणजे मोठा वाढून चांगला होतो. या प्रमाणें पापड करून उन्हांत वाळवून ठेवावे. पर्जन्यकाळीं पराते खालीं निखारे घालून त्याजवर पापड लाटावे म्हणजे वाळून तयार होतात हे फराळाचे उपयोगीं पडतात.

दुसरी कृति— साखर ८० रुपयेभार घेऊन त्यांतील २० रु० भार साखरेचा कच्चा पांक व २० रु० भार साखरेचा पक्का पांक करावा आणि दोन्ही पांक मिसळून त्यांत बाकी ४० रु० भार साखर घालून मळून तुपाचा हात लावून सदरीं प्रमाणें पापड करावे.

साखरेच्या चकल्या.

पापडां प्रमाणें साखर तुपाचा हात लावून कुटून घेऊन शेरास सहा मासे वेलदोड्यांची पूड घालावी. नंतर पाटावर घेऊन पीळ घालून दोरी प्रमाणे पिळे दिसत अशा पिळून बाटोळ्या सरळ्या तीन चार फेऱ्यांच्या करून उन्हांत वाळत ठेवाव्या नंतर वाढाव्या.

साखरेच्या करंजा व मोदक.

पूर्वीं पापडांस साखर तुपाचा हात लावून कुटलेल्या साखरेच्या पापड्या करून त्यांत खोबरें तांबडी पाठ काढून किसून भाजून त्यांत वेलदोड्यांची पूड घालून पुरण तयार करून मोदकांत अगर करंजांत भरून उन्हांत वाळत ठेवून नंतर वाढाव्या. मोदकांस रास आंवळ्यां प्रमाणें वळसे बोटानीं दाबून करावे व करंजांस मुरड घालावी.

साखरेचे बोटवे.

साखरेचा पांक करून मळी काढून अंबळ दाट करावा. नंतर शेगडी तयार करून तिजवर पितळी ठेवावी आणि त्यांत १० रु० भार खसखस घालून दाट पांक पक्का करून फार फार घालून वरचेवर ढवळीत गेलें म्हणजे बोटवे होतात आणि कच्चा पांक असून थोडा थोडा घालून ढवळीत गेलें म्हणजे कांटा उठून हलवा होतो.

तांदुळांचे मोदक.

तांदूळ चांगले सडीक धुवून बारीक दळावे. नंतर अर्धशेर तांदुळांस दोन नारळ फोडून किसून तो कीस तव्यावर भाजावा आणि त्यांत ६० रु० भार साखर व सहा मासे वेलदोड्यांची पूड घालून पुरण तयार करून ठेवावें. नंतर गोड्यापाण्याचें आधण मापानें पिठाचे दुप्पट ठेऊन त्यांत ४ रु० भार तूप व १ रु० भार मीठ घालावें आणि केशरी करावयाचे असले तर २ मासे केशर खलून घालावें. शुभ्र करणे तर घालूंनये. याप्रमाणे घातल्यावर त्या पाण्यास आधण आलें म्हणजे त्यांत तांदूळ दळलेलें पीठ घालून त्या पिठास न ढवळतां पळीचे दांड्यानें पांच चार भोकें करून झांकण ठेवावें. नंतर दोन कढ पिठावर आले म्हणजे पाणी जर अधिक वाटलें तर काढून टाकावें. नंतर पळीनें चांगलें गरगटून डिखळी आंत राहूंनये व गोळी होऊनये असें करून किंचित वाफ येण्याकरितां निखाऱ्यांवर ठेवून नंतर काढून परातेंत पाण्याचा हात लावून चांगलें मळून त्यासतुपाचा हात लावून त्याच्या पापड्या हातानें हातांत वाटीसारख्या करून त्यांत सदरील पुरण घालून मोदक अगर करंजा कराव्या. यांस उकडीची गोळी लहान घेऊन पुरण फार घालावें. शिजविण्याची कृति. पातेल्यांत पाणी भांड्याच्या चतुर्थांशा इतकें घालून त्याचे तोंडास फडकें बांधावें आणि त्याजवर जागेच्या माना प्रमाणें सारखे मोदक ठेवून वर झांकण त्यांतील वाफ बाहेर नजाई असें घालावें व चुलीवर ठेवून खालीं जाळ करावा. शिजले म्हणजे काढावे आणि दुसरे घालावे. या प्रमाणें शिजवून काढावे म्हणजे लुसलुशीत नाजुक होतात.

सांदणें

तांदूळ व उडदांची डाळ समभाग घेऊन भिजत घालावी. भिजल्यानंतर पाट्यावर जरा भरड वाटावी आणि तशीच एक दिवस ठेवून नंतर दुसरे दिवसीं त्यांत शेरास १ भार मीठ घालून सांदणपात्रांत मध्यावर दोन कांठ दोनी कडून केलेले असतात त्या

जवर तांब्याची चाळण त्या दोन्ही कांठांवर राही अशी असते तिज-वर केळीचें पान ठेवून त्याजवर तें वाटिलेलें पीठ कालवून एक बो-टभर उंच घालावें आणि त्याच सांदण पात्रावरील झांकण त्याज वर घालावें आणि चुलीवर ठेवावें. नंतर शिजत आलें म्हणजे चार बोटें उंच फुगतें. नंतर त्याच्या चौकोनी वड्या कापून वाढाव्या त्या स सांदण असें म्हणतात. हें पक्वान्न फार हलकें होतें हें साखर अथवा गूळ मिश्रित दुधाबरोबर खाण्यास योग्य आहे. हें लग्नांत मांडव परतणीस अगत्य करतात. हें स्नेह सांधतें म्हणून यास सांदण असें नाव आहे.

उंडे.

सदरीं वाटलेले पिठाचेच करावे परंतु हे सांदण पात्रांत न-करितां पानाचे खोलगट लहान तोंडाचे द्रोण करून त्यांत वाटले लें पीठ घालून पातेल्यांत गवत कडबा वगैरे पैकीं घालून त्यांत पाणी घालावें. नंतर चुलीवर ठेवून त्यांत ते पीठ भरलेले द्रोण सा-रखे राहतील तेवढे बसवून वर झांकण ठेवावें. शिजलें म्हणजे का ढून द्रोण फाडून आंतील उंडे काढावे आणि वाढावे. हेही सदरीं प्र-माणें दुधाबरोबरच खावयाचे हे फार हलके होतात.

मोहोनभोग.

रवा चवथे प्रतीचा अर्धशेर घेऊन तो एके पातेल्यांत घा-लावा. नंतर १० रु० भार तूप घालून भाजावा आणि त्याच भां-ड्यांत त्यावर दूध शिंपडून शिंपडून शिजवावा. त्यांत साखर ५० रु० भार व वेलदोड्यांची पूड सहा मासे घालून त्याजवर १० रु० भार तूप घालून पळीचे दांड्यानें दबळून झांकून ठेवावा म्ह-णजे फार चांगला होतो.

हलवा.

गोडे. तीळ निवडून, धुवून वाळत ठेवून नंतर घोंगडीवर चोळून

वरचें काळें टरफल काढून स्वच्छ पांढरे करावे आणि शेगडींत निखारे घालून त्यांत ल्हानशी कढई ठेवून त्यांत ते पांढरे तीळ घालून साखरेचा कच्चा पाक करून संध्येचे पळीनें थोडा थोडा पाक घालून चोयांच्या जुडीनें वरचेवर ढवळीत रहावें. खालीं निखारे मध्यम असावे म्हणजे वर फार नाजूक कांटा येऊन स्वच्छ दिसूं लागतो ते व्हां ताटांत घालून उन्हांत ठेवून वर शफ्फ फडकें झांकण ठेवावें म्हणजे सफेत पांढरा होतो.

यांत तिळां बरोबर वेलदोडे, भोंपळ्याच्या बिया, वाळकाच्या बिया, लवंगा वगैरे घालितात.

हा संक्रांतींत करून वांटितात. मेजवानीस वाढितात. याची मोठी तारीफ करून एकमेकांस दाखवितात.

तुपाचे बोटवे.

तूप लोणकढें करून घ्यावें. नंतर केळीवरील मधलें ओलें सोपट काढून त्याची पाठ काढून त्यास चाळणी सारखे हीर दिसतात त्यांजवर तें तूप पळीनें घालून नंतर हातानें वरून निरपून काढावें या प्रमाणे पांच चार सोपांस करून एक घटिका पर्यंत ठेवावें नंतर तें सोपट मोडून झाडिलें म्हणजे आंतून वारोळे बोटवे खालीं पडतात ते परातेंत एके ठिकाणीं करून वेगळे ठेवावे. नंतर दूध दोन शेर आटवून पळीवाढें झालें म्हणजे त्यांत २० रु० भार साखर घालून आटवावें आणि चांगलें निवाल्यावर त्यांत सहा मासे वेलदोड्यांची पूड व ते तुपाचे बोटवे घालावे. वाढण्याची रीत. पळीनें वाढूं नयेत. कारण बोटवे मोडतील सबब ओगराळ्यांत ओतून घेऊन जपून वाढावे.

तुपाच्या केळ्यांची शिकरण.

एरंडाचें लाकूड आणून त्यास सोलून धुवून नीट करून घेऊन त्यास एका आंगानें भोंकास गाबडी मारून नंतर तूप कच्चे कढाचें गाळून त्या एरंडाचे नळकड्यांत ओतावें. नंतर एक तासा

तें नळी फोडली म्हणजे त्यांबट केळ्या सारखें होतें. नंतर तें विळी-तें चिरून सदरील बोरव्या प्रमाणें दूध तयार करून निवाल्यावर ते तुपाचे चिरलेले काप त्यांत घालून ओगराळ्यानेच वाढावी. हा ही एक चमत्कारच वाटेल.

तुपाच्यावास्या.

तूप चांगलें कढविलेलें घेऊन परातेंत घालून नळहातानें तु-पाची कणी मोडून लोण्यासारखें होई तों पर्यंत फेसावें. नंतर सर्व एके ठिकाणीं करून पातेलींत भरून त्याजवर थंड पाणी घालून ठेवावें. नंतर वाढते वेळेस केळीचे पानाचा फाळका शेकून निवबून मऊ करून हातांत घेऊन त्याजवर तें तूप लिंबायेवढें घेऊन आं-गठा व दोन्ही बोटें लावून वास्या करून वरण भाताजवळ ठेवाव्या. हा जिन्नस हिंवाळे दिवसांत होईल. उष्णकाळांत होणार नाहीं.

तूपवाळवेप्रमाणेंकरण्याची

कृती.

कणीदार तूप घ्यावें आणि कोरें लहानसें मडकें आणून तें आंतून फडक्यानें पुसावें. नंतर तें तूप हलके हातानें थालीपीठ ला वल्या प्रमाणे त्या मडक्यांत दडपून लावावें. नंतर बारीकसें दुहे-री फडकें घेऊन त्या मडक्यांतील तुपावर चिकटवून ठेवावें. तूप म डक्यांत लावताना त्यांतील कणी मोडूं नये असें त्याविलें पाहिजे. नंतर मड-क्याचें तोंड बांधून ठेविलें म्हणजे तीन चार दिवसांनीं तोंड सोडून आं-तील फडकें काढून घेऊन चोयानीं हलून तें तूप मडक्यांतून काढावें म्हणजे रवाळ चांगलें सारखे प्रमाणें होतें. नंतर वाढावें.

दुधेभोंपळ्याचारवरवस.

दुधे भोंपळ्याची जाड साल काढावी. नंतर आंतील गर काढा वा व त्यांतील बिया काढून टाकून नुसता गर घेऊन त्याच्या मोठ मो ठाल्या फोडी करून ठेवाव्या. नशात साल काढलेल्या मधल्या गा-भ्याच्याही फोडी करून, त्यांत दूध घालून शिजत ठेवून चांगल्या शि-

जल्या म्हणजे ढनरून ठेवून नंतर फोडी केलेला गर दूध घालून शिजत ठेवावा आणि पूर्वी शिजविलेला गाभा पानेल्याचे तोंडास फडके बांधून त्याजवर चोळून गाळून घेऊन चुलीवर गर शिजत ठेवलेला आहे त्यांत घालावा. नंतर वेलदोड्यांची पूड व साखर त्याच्या मानानें त्यांत घालून उतरून ठेवावा. नंतर वाढावा.

आटीव दुधाची क्षीर.

दूध १० शेर आणून आटत ठेवावें आणि कल्हई लावलेली पितळेची पळी घेऊन तें दूध ढवळीत असावें. ढवळण्याचा हात खळूं देऊंनये. कारण तळास लागून त्या दुधास करपट वास येतो यास्तव दूध तळास अगदीं लागूं देऊंनये. त्यांत तांदूळ १० रु० भार धुवून घालून ढवळीत असावें. ढवळतां ढवळतां दाट पळीवाटें झालें म्हणजे ११० रु० भार साखर चांगली आणून निवडून मळी काढून पक्का पांक करून आंत घालून ढवळीत राहावें. नंतर जमली म्हणजे वेलदोड्यांची पूड १ भार, सोलीव बदामाचे काप १० भार, बेदाणा १० भार व खडी साखर १० भार असे जिन्नस त्यांत घालून वाढावी. अमृततुल्य होते.

गव्हल्यांचीक्षीर.

गव्हले करण्याची कृतिः– रवा व सपिठ समभाग पावशेर घेऊन त्यांत १ रु० भार तूप घालून निरसे दुधांत घट्ट कालवून थोडें थोडें पाटयावर कुटून त्याच्या शेवया बारीक वळून बारीक जिन्याप्रमाणें परातींत तोडून टाकावे म्हणजे गव्हले झाले. ते वाळवून ठेवावे चांगले करणार जे आहेत ते दररोज पावशेराचे करितात.

गव्हल्यांची क्षीर आटीव दुधाच्या क्षिरी प्रमाणेच करावी परंतु अर्धशेर गव्हल्यांस ८ शेर दूध मात्र घालावें. वरकड कृती सदर क्षिरी प्रमाणें जाणावी.

बोटव्यांची क्षीर.

बोटवे करण्याची कृतिः– तिसरे प्रतीचा म्हणजे मोहनभो-

गाचा रवा घेऊन पावशेरास दोन रु० भार तूप लावून नंतर दूध शिं- पडून क्षणभर दडपून ठेवावा. थोड्या वेळानें तो रवा कोरें तूप घेऊन त्यांत घालावा आणि त्याजवर स्वयंपाकाची पळी घेऊन एक पळी दूध घालावें व नळहातानें चोळावें. नंतर त्याजवर सपिठ चार बोटा नीं घेऊन घालून नळहातानें पुनः चोळावें नंतर एके ठिकाणीं करून त्याजवर पुनः पळीभर दूध घालून नळहान लावून चोळावें. नंतर पु- नः पिठी घालून चोळावें या प्रमाणें करितां करितां त्यांतील कांहीं रवा मुगा येवढा झाला म्हणजे घोळून घेऊन वेगळे काढून ठेवावे नंतर पुनः बारीक राहतील त्यांस सदरीं प्रमाणेंच कृति करून बोट वे तयार करावे. यांत १० रु० भार रव्यास ४० रु० भार सपिठ खपवा वें या प्रमाणें बोटवे करून वाळवून ठेवावे.

बोटव्यांची क्षीर गव्हल्यांच्या क्षिरी प्रमाणेंच करावी. गरिबानें पुष्कळ करणें तर शेरभर बोटवे तीन शेर पाण्यांत शिजवून जास्त रा हिलेलें पाणी वेळून टाकावें. नंतर शेरास कनिष्ठ पक्षानें ५ शेर दूध घालून गूळ दीड शेर घालावा या मानानें करावी.

नखुल्यांची क्षीर.

हे नखुले गव्हल्यां प्रमाणेंच नखानें चिमटून वाटोळी गोळी क- रावी म्हणजे आंतून पोकळ राहून चांगले होतात हे गव्हल्यांचे पिठा चे कृती प्रमाणेंच पीठ तयार करून करावे व यांची क्षीरही गव्ह- ल्यांचे क्षिरी प्रमाणेंच करावी.

वाळकीच्या बियांची क्षीर.

गव्हले तयार करून ते पोळपाटावर सपिठ घालून लाटण्यानें लाटिले म्हणजे वाळकाच्या बियां प्रमाणें होतात परंतु फार दिवस करून ठेविलेले असतील तर वेळून काढावे. वेळून म्हणजे गोड्या पाण्याच्या आधणांत घालून अंबळ कढ आला म्हणजे रोवळींत ओतावे व त्यांतील पाणी निथरून जाऊन स्वच्छ झाल्यावर दुधांत घालावे बाकी कृति गव्हल्यांच्या क्षिरी प्रमाणें.

अपिक्षीर.

गव्हल्यांचें पीठ कुटून तयार केलेलें घेऊन तांदुळांची पिठी लावून पापड लाटून वाळवावे. नंतर ते बारीक मोडून गोडपाण्याच्या आधणांत वेळून काढून दूध, गूळ किंवा साखर त्यांत घालून चुलीवर ठेवावें. नंतर कढ आला म्हणजे वेलदोड्यांची पूड घालून वाढावी.

परड्यांचीक्षीर.

गव्हल्याच्या पिठाच्या मुगा येवढ्या गोळ्या कराव्या आणि परातेंत ठेवाव्या. नंतर दर गोळीस संध्येचे पळीचे टोकानें भोकें करावीं आणि वाळवाव्या. नंतर गव्हल्यांच्या क्षिरी प्रमाणेंच करावी.

मालत्या.

चांगला पहिले प्रतीचा रवा घेऊन दुधांत भिजवून मळून कुटावा. नंतर मुगा येवढें पीठ हातांत घेऊन साहाणेवर बोटानें गव्हल्या प्रमाणें लांब करून तेथेंच मुरडावें म्हणजे दोरी सारखे पीळ पडतात. या प्रमाणें सर्व तयार झाल्या म्हणजे वाळवून ठेवाव्या. नंतर आधणाचे पाण्यांत घालून वेळून टाकून १ शेर मालत्यांस २० रु० भार तूप घालून त्यांत मालत्या फोडणीस टाकाव्या. नंतर त्यांत ८० रु० भार साखर व १० रुपये भार तूप घालून पाक झाला म्हणजे निखाऱ्यांवर ठेवाव्या व त्यांत १ भार वेलदोड्यांची पूड घालून झांकण ठेवावें म्हणजे मोकळ्या होतात. नंतर वाढाव्या.

शेवयाची क्षीर.

तारफेणी सारख्या शेवया करून दोन्ही हातानीं पुष्कळ लांबवून दांडीवर वाळत घालून वाळल्यावर काढून ठेवाव्या. नंतर शेर भर शेवयांस पाहिजे तेव्हां गोड्या पाण्याचें आधण ठेवावें आणि जवळ दीडशेर दुधाचें आटवून शेर भर दूध करून त्यांत साखर पाउणशेर व वेलदोड्यांची पूड सहा मासे घालून ठेवावें. नंतर सदरील पाण्यास आधण आल्यावर त्यांत त्या शेवया सोडून प-

ळीचे दांड्यानें खालवर कराव्या आणि किंचित वाफ येई तों झांकण ठेवावें. नंतर दुरडींत ओताव्या व त्यांजवर तत्क्षणीं थंड पाणी ओतून नंतर तूप पातळ करून त्यांजवर सोडून दुरडी हालवावी म्हणजे सर्व शेवयांस तूप लागतें. नंतर त्या सिद्ध केलेल्या दुधांत भिजत ठेवून ओगराळ्यानें किंवा चांदीचे वाटीनें वाढाव्या.

कोणी निरशा दुधांत ओतून ठेवून नंतर पात्रावर वाढिल्या म्हणजे वर साखर वाढितात तेणें करून शुभ्र पांढऱ्या दिसतात परंतु सदर्शी प्रमाणें केलें असतां गोडीला विशेष लागतात.

साखरे बदला गूळ घालितात व दुधाबद्दल नारळाचें दूध घालितात परंतु हें गरिबीस्तव आहे.

सांजाची क्षीर.

सांजा चांगला १ शेर गेंहूंन घेऊन त्याचे दुप्पट गोड पाण्यानें आधण ठेवावें आणि तें आधण सळसळलें म्हणजे त्यांत सांजा ओतून तो शिजत आल्यावर १०० रु० भार गूळ, २ शेर दूध व १ भार वेलदोड्यांची पूड असे तीन्ही जिन्नस त्यांत घालून ढवळून उतरावी आणि वाढावी.

ही क्षीर पित्तनाशक आहे. वैष्णवलोक द्वादशी रोजीं अगत्य करितात आणि भोजनास बसतांच आधीं ही क्षीर सेवन करून नंतर भोजन करितात.

ही क्षीर मंगलदायक नव्हे असें करनाटकांत म्हणतात व श्राद्धपक्षास मात्र अगत्य करितात.

गव्हांची क्षीर.

त्याक्षिरीस करनाटकांत मंगलदायक समजून लग्नकार्यास वगैरे अवश्यमेव करितात व हीस गव्हांचा परमान्न असें म्हणतात.

करण्याची कृति- गहूं चांगले निवडून त्यांस पाणी लावून उखळांत चांगले सडून वेगळे करावे ते शुभ्र व्हावे कारण वरचा कोंडा सर्व गेला म्हणजे चांगले होतात. नंतर रात्रीं १ शेर गव्हांचे वेगळे भिजत

घालून सकाळीं शिजत घालताना त्यांत १० रु० भार हरभऱ्यांची डाळ व १० रुपये भार तांदूळ असे घालून शिजत ठेवावे ते चांगले शिजले म्हणजे त्यांत १४० रु० भार गूळ घालावा व १ रु० भार वेलदोड्यांची पूड घालून चांगली घाटून वाढावी.

तांदुळांचीक्षीर.

तांदुळांचे निय्यट गोडेंपाणी आधण ठेवून त्यांत अर्ध शेर तांदूळ घालून ते चांगले शिजले म्हणजे गरगटावे आणि त्यांत पाउण शेर गूळ, सहा मासे वेलदोड्यांची पूड व २ शेर दूध असें घालून पुनः गरगटून साररवी करून वाढावी.

राळ्यांचेतांदुळांचीक्षीर.

सदरीं प्रमाणेच कृति परंतु बारीक धान्य असल्या मुळें जमून दिसत्ये.

मुगांचेडाळीचीक्षीर.

सदरीं प्रमाणेंच करावी. ही क्षीर उडपीकडे करण्याची फार चाल आहे.

हरभऱ्यांचेडाळीची क्षीर.

सदरीं प्रमाणेंच. ही क्षीर गदवाल, रायचुराकडे करितात.

तांदुळांचे शेवयांची क्षीर.

तांदूळ धुवून दळून मागें मोदकांची उकड सांगितली आहे त्या प्रमाणें उकड करून तिचीं मुटकळीं करून तीं पुनः शिजत घालावीं. नंतर तीन पायांचे घडवंचीस फळी असते त्या फळीस वाटोळें भोंक असतें व लोखंडाचे खलबत्त्या साररवें उखळ करून त्याचे बुडास वाटोळी चाळणा असत्ये आणि त्याचेच बेतानें मुसळ वीतभर अगर टीचभर लांब असून त्यास वर मूठ असते. घडवंचीचे भोंकांत तें सदरील लोखंडाचें उखळ ठेवून त्यांत शिजलें एक मुटकळें घालावें आणि त्याजवर त्या मुसळानें दडपून फिरवीत गेलें म्हणजे त्यांतून खालीं शेवया पडूं लागतात. त्या तत्काळ घे

ऊन दुधांत घालून त्यास गूळ लाऊन वाढाव्या फार नामी नाजूक-आणि नाज्या होतात. ह्या कोकणांत करण्याचा प्रघात फार आहे (उखळ मुसळ) याचें नांव शेवगा.

गारांची क्षीर.

गव्हांची चिकी काढण्याची कृति:- पूर्वी पक्वान्नांत हलव्याच्या कृतींत सांगितली आहे तशी चिकी करून गोड पाण्याच्या आधणांत घालून शिजवावी. नंतर अमळ दाटहोत आली ह्मणजे उतरून त्याचे बोराच्या बियां प्रमाणें सांडगे घालून वाळवावे नंतर दुधाचें आधण ठेवून त्यांत घालावे आणि साखर किंवा गूळ घालून वाढावी. ही क्षीर खाण्यास अवघड असून हातांत लौकर येत नाहीं मोठी चमत्कारीक आहे.

घांटलें.

६ शेर पाणी आधण ठेवावें आणि त्यांत २॥ शेर गूळ घालून त्यास तांदळांचें पीठ १ शेर कालवून त्यांत ओतावें आणि नारळ दोन खवून घालावे व वेलदोड्यांची पूड १ रु० भार घालून नंतर पळी वाटें करून शिजलें ह्मणजे वाढावें.

फणसाचे गऱ्यांची क्षीर.

आटींव क्षिरी प्रमाणेंच करावी परंतु तांदुळा शिवाय दूध आटवून क्षीर तयार झाल्यावर तांदुळांचे ऐवजीं काप्याफणसाच्या गऱ्यांचे बारीक तुकडे करून क्षिरींत घालावे आणि अर्ध घटिका मंदाग्नीवर क्षीर ठेवून पळीचे दांड्यानें ढवळीत असावें. सारांश गरे फार शिजूं देऊं नये.

भाज्यां विषयीं.

मसाले तयार करण्याची कृति.

तांबडें तिखट.

वजनी १ शेर मिरच्यांचे देंठ काढून ३ रु. भार तेल घालून न करपवितां चुरचुरीत होत पर्यंत तळाव्या नंतर कुटतांना त्यांत १० रु० भार मीठ घालून कुटावें. आणि बारीक करून ठेवावें व पापडांस तिखट घालणें तें मीठ न घालितां व मिरच्या न तळितां फक्त मिरच्या कुटून तें तिखट बारीक उघळून घेऊन पापडांस घालावें.

भाज्यांस घालावयाचा मसाला.

४०	रु० भार मिरच्यां कुटतांनां- ८ रु० भार मीठ घालावें.	२	रु० भार मिरें
		४	रु० भार जिरें.
८०	रु० भार धने.	१	रु० भार हिंग.
२०	रु० भार तीळ.	२	रु० भार तमालपत्र.
४	रु० भार लवंगा.	१	रु० भार दगडफूल.
२	रु० भार शाहाजिरें	२०	रु० भार खोबरें.
२	रु० भार दालचिनी.	४	रु० भार हळद.
२	रु० भार वेलाचे दाणें.		

हे सर्व पदार्थ तेल किंवा तूप १५ रु० भार घालून वेगळाले तळावे शाहाजिरें मात्र तळूं नये आणि वेगळी वेगळी पूड कुटून नंतर एकत्र करून पुनः बारीक कुटून ठेवावा म्हणजे मसाला तयार झाला.

आमटीचा मसाला करण्याची कृति.

१० रु० भार धने	४० रु० भार खोबरें.	२ रु० भार कलमिदालचिनी.
२ रु० भार नागकेशर.	२ रु० भार लवंगा.	
८ रु० भार हळखुंडें	२ रु० भार शाहाजिरें.	२० रु० भार मिरच्या कुटनाना ४ रु० भार- मीठ घालावें.
२ रु० भार जिरें	२ रु० भार मिरे.	
२ रु० भार दगडफूल	४ रु० भार तमालपत्र.	
२ रु० भार हिंग.	२ रु० भार वेलदोडे- सालांसकट.	८ रु० भार तीळ.

हे सर्व पदार्थ वेगळे वेगळे १० रु० भार तूप घालून खमंग तळावे परंतु शाहाजिरें मात्र तळूं नये त्याची बारीक पूड करावी. नंतर सर्व जिनसांची कुटून बारीक पूड वेगळी वेगळी करावी. मसाल्याचा रंग हिरवा करणें असेल तर हिंगाची पूड व हळदीची पूड एरंडाचे लांकडाचे जळजळीत निखारे घेऊन त्याजवर घालून क्षणा भऱ्यानें वर तूप घालून निखारे विझवावे. त्यांची पूड करून सर्व पुडी एकत्र करून कुटाव्या. म्हणजे मसाला चांगला उत्तम होतो. हामसाला ज्या पदार्थांत घालावयाचा त्या पदार्थाला तुपाची फोडणी असावी. ज्या पदार्थांस तेलाची फोडणी घालावयाची त्याचा मसाला तेल घालून तळलेला असावा.

खोबऱ्याचे बारीक तुकडे करावे ह्मणजे तळावयास ठीक पडतात. मसाल्याचा रंग काळा करणें असेल तर मसाल्यांत हळद घालूंनये पदार्थांत घालावी.

भाज्या करण्याची कृति.

तांबडा भोंपळा.

भोंपळ्याची साल काढून मोठ्या फोडी पाऊण इंच लांबी रुंदीच्या करून एकशेर वजन घ्याव्या नंतर चुलीवर भाजी ज्या बेतानें पातेलें ठेवून खालीं अग्नि पेटवावा, जरा पातेलें तापलें ह्मणजे त्यांत तेल अथवा तूप २ रु० भार घालून नंतर आंत मोहरी, मेथी यांचें मिसळण ३ मासे घालून ३ गुंजा हिंग अथवा १ मासा जिरें व २ मासे हळदीची पूड घालून फोडणी खरपूस झाली ह्मणजे त्यांत ती भाजी घालून मीठ १॥ रु० भार, तिखट तांबडें ०॥। ० भार घालून आंवसडाची नंतर वर, पाणी घातलेलें झांकण ठेवावें. भोंपळा गोड नसल्यास १ रु० भार गूळ एक वाफ आल्यावर घालावा. आणि मंदाग्नी असावा थो

ड्या वेळानें शिजलीशी पाहून त्यांत १ रु० भार कोथिंबीर चुर डून व दोन रु० भार खोबऱ्याचा कीस घालून पळीचे दांड्यानें दवलून थोडें आंत पाणी असतां खालीं उतरून ठेवावी उत्तम प्रकारें तयार होत्ये.

हिरव्या केळ्यांची भाजी

केळ्यांची साल काढून उभ्या आडव्या फोडी चिरून एक शेर घ्याव्या. तांबडे तिखटा ऐवजीं भाजीचा मसाला २रु०भार घालावा व पाणी ४रु० भार घालावें गूळ घालूंनये बाकीकृती सर्व तांबडे भोंपळ्या प्रमाणें समजावी

पडवळांची भाजी.

पडवळांच्या लांबट वाटोळ्या चकत्या चिरून एक शेर घ्याव्या आणि त्यांत ४ रु०भार तुरीची डाळ भिजत घालून भाजी. फोडणीस टाकते समयीं आंत घालावी ह्मणजे भाजी उग्रस न होतां चांगली होत्ये. तांबडे तिखटा ऐवजीं भाजीचे मसाल्याचें तिखट २ रु०भार घालावें गूळ घालूंनये बाकी सर्व कृती भोंपळ्याचे भाजी प्रमाणें समजावी.

घोंसाळ्याची भाजी.

घोंसाळ्याची साल काढून भोंपळ्या प्रमाणें चिरून एक शेर घ्यावी आणि आंत फोडणी समयीं ४ रु० भार हरभऱ्यांची डाळ भिजवून फुगलेली घालावी. तांबडे तिखटा ऐवजीं २ रु० भार भाजीचा मसाला घालावा व गूळ घालूंनये बाकी कृती भोंपळ्या प्रमाणें.

दुध्या भोंपळ्याची भाजी.

दुध्याभोंपळ्याची साल काढून एका बोटा येवढी जाड व आंतील गाभ्या पर्यंत लांब याप्रमाणें चिरून मुगांची डाळ भिजलेली-४ रु० भार फोडणी समयीं आंत घालावी. व भाजी आंत घालून भाजीचा मसाला २ रु० भार घालावा गूळ घालूंनये. बाकीकृती तांब

ड्या भोपळ्या प्रमाणें समजावी.

तोंडल्यांची भाजी.

दर एक तोंडल्याच्या उभ्या च्यार फांकी याप्रमाणें चिरून एक शेर घ्याव्या गूळ घालूंनये तांबडे तिखटा ऐवजीं २ रु० भार भाजीचा मसाला घालावा. बाकी कृती तांबड्या भोंपळ्या च्या भाजी प्रमाणें समजावी.

बटाट्यांची भाजी

बटाटे १ शेर चिरून गूळ व तांबडें तिखट न घालतां भाजीचा मसाला २ रु० भार व पाणी ८ रु० भार घालावें बाकी कृती तांबड्या भोंपळ्या प्रमाणें समजावी.

दुसरा प्रकारः— बटाटे एक शेर शिजवून वरील सालपटें काढून टाकावीं नंतर चिरून घेऊन त्याजवर मीठ २ रु० भार व मसाला २ रु० भार व खोबऱ्याचा कीस ४ रु० भार व कोथिंबीर १ रु० भार घालून सारखी कालवून कढईंत ४ रु० भार तूप घालून आंत मिसळण २ मासे, हिंग च्यार गुंजा व हळद २ मासे घालून खरपूस झाली म्हणजे आंत ती भाजी ओतून झाऱ्यानें परतून परतून काढावी आणि वाढावी.

दोडक्यांची भाजी.

दोडक्यांची साल काढून त्याच्या दोन किंवा च्यार फांकी करून दोन अंगुळें लांबीचे तुकडे करून एक शेर घ्यावे त्यांत हरभऱ्यांची डाळ ४ रु० भार भिजवून फुगलेली फोडणीस भाजी घालतांना घालावी तांबडे तिखटा ऐवजीं २ रु० भार मसाला घालावा. गूळ घालूंनये बाकी सर्व कृती तांबडे भोंपळ्याच्या भाजी प्रमाणें करा.

कोवळ्या फणसाची भाजी.

फणसावरील कांटे साफ काढून टाकून बारीक चिरावा नंतर एक शेर घेऊन १० रु० भार भाजलेले पावटे अथवा १० भार भिजत घालून फुगलेले वाटाणे किंवा हरभऱ्यांची डाळ भाजी वर फोडणी

स टाकून त्यांन २० रु० भार पाणी व ३ रु० भार मसाला, २ रु० भार मीठ घालावें गूळ घालूं नये बाकी कृती तांबड्या भोंपळ्या प्रमाणें.

जून फणसाची भाजी.

जून फणस आणून तो फोडावा आणि आंतील गरे काढून त्या गऱ्यांच्या आंतील बिया (आठिळा) काढाव्या त्या बियांतें चून वरील सालपट काढून टाकावें नंतर ते गरे व बिया मिळून एक शेर घ्यावे गूळ शिवायकरून व पाणी ८ रु० भार घालून बाकी सर्व कृती तांबडे भोंपळ्या प्रमाणें.

घड घोसाळ्यांची भाजी.

सर्व कृती दोडक्यांचे भाजी प्रमाणें करावी.

धेंडसांची भाजी.

दुध्या भोपळ्या प्रमाणें चिरून जून असल्यास बिया काढून टाकाव्या आणि १ शेर भाजी घेऊन त्यांत हरभऱ्यांची डाळ ४ रु० भार भिजत घालून फुगलेली फोडणी समयीं आंत घालावी बाकी कृती घड घोसाळ्यां प्रमाणें.

अलकोलची भाजी.

अलकोलची साल काढून दुध्याभोंपळ्या प्रमाणें चिरून एक शेर घ्यावी आणि त्यांत हरभऱ्याची डाळ भिजलेली ४ रु० भार घालून गूळ घालूं नये मसाला तिखटा ऐवजी २ रु० भार व पाणी ३ रु० भार घालावें बाकी कृती तांबडे भोंपळ्याच्या भाजी प्रमाणें.

कोबीचे कांद्याची भाजी.

कोबीचा कांदा एक शेर चिरून घ्यावा आणि त्यांत हरभऱ्याची डाळ १० रु० भार भिजवून फुगलेली फोडणी समयीं घालावी. तेला ऐवजीं तूप ४ रु० भार घालावें गूळ न घालितां तांबडे तिखटा-ऐवजीं मसाला २ रु० भार घालावा व खोबरें ४ रु० भार घालावें. बाकी कृती तांबडे भोपळ्या प्रमाणें समजावी.

कारल्यांची भाजी.

कारलीं चांगलीं कोंवळीं घेऊन त्यांच्या बिया काढून पातळ वाटोळ्या चकत्या चिरून १ शेर घ्याव्या नंतर त्यांस २ रु० भार मीठ लाऊन चांगल्या चुरडून पिळून टाकाव्या नंतर परातींत घेऊन त्यां जवर १ रु० भार मीठ, २ रु० भार मसाल्याचें तिखट, १ मासा हळद,- ४ रु० भार खोबऱ्याचा कीस घालून हातानें ती भाजी सारखी क रावी नंतर ४ रु० भार तेल, ३ मासे मिसळण व हिंग १ मासा घालू न कढईंत किंवा पातेल्यांत फोडणी पक्की करून त्यांत ती भाजी तया र केलेली टाकावी आणि झाऱ्यानें किंवा उलथन्यानें परतून पर- तून चुरचुरीत झाली ह्मणजे काढावी उत्तम होते.

मसाल्याचीं कारलीं.

एकशेर कारलीं घेऊन सगळ्या बांग्या सारखीं चिरून आंती- ल बिया काढून टाकाव्या नंतर त्यांत २ रु० भार मीठ भरून फडक्यां त बांधून पुरचुंडी दगडा खालीं दडपून ठेवावी नंतर तीं पिळून घ्या वीं आणि ४ रु० भार मसाला घेऊन पाट्यावर घालावा त्यावर दी ड रु० भार मीठ घालून थोडा पाण्याचा अपका मारून बारीक वा- टावा नंतर कल्हईच्या भांड्यांत घेऊन त्यांत २ रु० भार चिंचेचा व- लक व १ रु० भार गूळ घालावा व कारल्यांत भरण्या सारखा मसा- ला पातळ होई असें पाणी घालून कालवून कारल्यांत भरावा नंतर ४ रु० भार तेल ३ मासे मिसळण, १ मासा हिंग व हळद १ मासा घा लून फोडणी करावी खरपूस झाली ह्मणजे त्यांत तीं कारलीं घालू न आंवसडावीं नंतर त्यांत १ रु० भार कोथिंबीर व २ रु० भार खो बऱ्याचा कीस घालून ८ भार पाणी घालावें खालीं मंदाग्नी लाऊन- भांड्यांत पाणी घालून तें वर झांकण ठेवावें थोड्या वेळानें शिज लीं ह्मणजे झांकण काढून आंगा बरोबर रस आहे तोंच उतरावीं.

भेंड्यांची भाजी.

भेंड्यांचें डेंख चिरून टाकून दोन आंगळें लांबीच्या फोडी चि

राव्या नंतर २ रु० भार तूप कल्हईचे पातेल्यांत फोडणीस घालून हिं गा ऐवजीं जिरें १ मासा व तांबडें तिखट अर्धाभार घालावें गूळ व खो बरें घालूं नये भाजी फोडणीस टाकल्यावर त्यांत ताक पावशेर घाला वें न मिळाल्यास २ रु० भार चिंच घालावी बाकी सर्व कृती तांबड्या भोंपळ्या प्रमाणें समजावी. भेंड्या चिरलेल्या १ शेर घ्याव्या.

करटोल्यांची भाजी.

कारल्यांच्या कोरडे भाजी प्रमाणें करावी.

हिरवे अंजिरांची भाजी.

अंजिराचें डेंख काढून प्रत्येकाचे च्यार च्यार तुकडे करावे. तां बडे तिखटा ऐवजीं २ रु० भार मसाल्याचें तिखट व ८ रु० भार पाणी घालावें गूळ घालूं नये व पाणी शेष राहूं देऊं नये बाकी कृती तांबडे-भोंपळ्या प्रमाणें समजावी, अंजीर १ शेर घ्यावे.

केळ फुलाची भाजी.

केळफुला वरील पान्या काढून टाकून आंतील फुलांतील दांडा व पांढरी पाकळी काढून टाकून बारीक चिरून एकशेर घ्यावी नंतर-ती पाण्यांत भिजत घालून ठेवावी भिजल्यानंतर पिळून घेऊन तु-रीची डाळ १० रु० भार भिजलेली व पाणी ४० रु० भार व चिंचेचा ब लक १ रु० भार घालून शिजत ठेवावी एक कढ आला म्हणजे उतरू न पिळून टाकावी नंतर परातींत घेऊन त्यांत तांबडें तिखट पाउणा भार, मीठ १॥ रु० भार, खोबऱ्याचा कीस २ रु० भार व कोथिंबीर १ रु० भार घालून कालवून तूप किंवा तेल २ रु० भार पातेल्यांत घालून त्यांत मिसळण २ मासे हिंग तीन गुंजा व हळद १ मासा घालून त्यां त ती भाजी फोडणीस टाकावी नंतर परतून परतून घ्यावी उत्तम होते.

मुळ्याची भाजी.

मुळे व पाला दोन्हीं समभाग एकत्र चिरून १ शेर घ्यावी त्यां त हरभऱ्यांची डाळ ५ रु० भार व पाणी २० रु० भार घालून शिजत

ठेवावी एककड आला ह्मणजे उतरून पिळून टाकावी नंतर बाकी कृती केळफुलाच्या भाजी प्रमाणें समजावी.

दुसरा प्रकार:– फक्त मुळे चिरून एक शेर घ्यावे नंतर त्यांत हरभऱ्यांची डाळ भिजलेली ५ रु० भार व पाणी १० रु० भार घालून-शिजत ठेवावी जरा बोटचेपी झाली ह्मणजे त्यांत चिंचेचा बलक २ रु० भार व गूळ १ रु० भार, मसाल्याचें निरवट २ रु० भार मीठ दीड भार घालून फोडणी सदरीं केळफुलाच्या भाजीची लिहिली आहे त्या प्रमाणें पळींत करून द्यावी, भाजी शिजतांना वर पाण्याचें झाकण ठेवावें.

गाजरांची भाजी.

गाजरें चांगलीं कोंवळीं लाहान गोड लाल रंगाचीं घेऊन चिरून एक शेर घ्यावीं नंतर पातेल्यांत २ रु० भार तेलाची फोडणी सदरीं प्रमाणें करून तीं त्यांत टाकावी नंतर तांबडें निरवट पाउणभार, मीठ १॥ रु० भार खोबऱ्याचा कीस २ रु० भार व ४ रु० भार पाणी घालून मंदाग्नी करून झांकण ठेवावें शिजली ह्मणजे काढावी.

शेवग्याच्या शेंगांची भाजी.

शेवग्याच्या शेंगा कोंवळ्या घेऊन त्याचे च्यार बोटें लांबीचे तुकडे करून एकशेर घ्यावे नंतर सवाशेर पाण्याचें आधण कल्हईच्या भांड्यांत ठेवून आंत हळद २ मासे घालून शेंगा टाकाव्या नंतर त्यांत मीठ ४ रु० भार घालून वर झांकण ठेवावें शेंगा जरा मऊ झाल्या ह्मणजे त्यांत हरभऱ्याचें डाळीचें कोरडें पीठ १० रु० भार व तांबडें निरवट दीड भार व जिऱ्या मिऱ्यांची पूड १ मासा व खोबऱ्याचा कीस ४ रु० भार भाजलेला किंवा कचा व कोथिंबीर १ रु० भार चुरडून घालावी. एक कढ आल्यावर पळींत ३ रु० भार तेल घालून मिरसळण २ मासे हिंग ४ गुंजा हळद ॥ मासा घालून खरपूस झाली ह्मणजे भाजींत ओतावी ह्मणजे होते. त्या शेंगा कढींत व वांग्याचे भाजींतही घालितात.

वांग्यांची भाजी.

वांग्यांचें डेंख काढून चिरून फोडी १ शेर घ्याव्या तिखटा ऐवजीं २॥ भार मसाला घालावा गूळ घालूं नये बाकी कृती तांबड्या भोंपळ्या प्रमाणें करावी.

डाळवांगें.

तुरींची डाळ १० रु० भार वर्णाप्रमाणें शिजवून शिजत आली ह्मणजे आंत अर्धा शेर वांग्याच्या फोडी घालून शिजल्या ह्मणजे पळीनें गरगटावें नंतर आंत ३ रु० भार मीठ व ३ रु० भार मसाल्याचें तिखट २ रु० भार खोबरें १॥ रु० भार चिंचेचा कुंवळ व १ रु० भार गूळ १ शेर पाणी एकत्र कालवून चुलीवर पातेल्यांत ओतावें एककड आला ह्मणजे २ रु० भार हरभऱ्याचे डाळीचेंपीठ ४ रु० भार पाण्यांत कालवून आंत ओतावें चांगले ४ कढ येऊन शिजलें ह्मणजे पळींत २ रु० भार तेल घालून भाजीचे फोडणी प्रमाणें तयार करून आंत ओतून वर झांकण ठेवावें उत्तम होतें

सगळीं वांगीं.

चांगलीं लहान कोंवळीं काळीं अशीं एक शेर घेऊन वरी ल कांटे काढून व अर्ध आंगूळ डेंख ठेवून बाकी कापून टाकावें नंतर डेंखा पर्यंत तुकडे वेगळे न करितां च्यार फांका सारख्या करून तीं वांगीं पाण्यांत टाकावीं नंतर सदरीं मसाल्याचीं कारलीं करण्याची रीत लिहिली आहे त्याप्रमाणें मसाला तयार करून घ्यावा मीठ मात्र २ रु० भार घालावें नंतर तीं पाण्यांतील वांगीं झाडून काढून पाणी नाहींसें झालें ह्मणजे आंत तो मसाला भरावा बाकी कृती सर्व मसाल्याचे कारल्या प्रमाणें समजावी.

घेवड्याच्या शेंगांची भाजी.

कडेचे दोर व दोन टोंकांचें डेंख काढून शेंगमधोमध चिंजून मोडावी या प्रमाणें एक शेर भाजी तयार करून तिखटा ऐवजीं मसाला २ रु० भार व पाणी २ रु० भार घालावें गूळ घालूं नये बा

की कृती तांबड्या भोपळ्या प्रमाणें जाणावी.

मुळ्याच्या शेंगांची भाजी.

शेंगा कोंवळ्या आणून देंखें काढून १ शेर घ्याव्या बाकी सर्व कृती घेवड्याच्या शेंगा प्रमाणें जाणावी.

वालपापडीच्या शेंगांची भाजी.

सर्व कृती घेवड्या प्रमाणें.

गवारीच्या शेंगांची भाजी.

सदर प्रमाणें.

खडसांबळीच्या शेंगांची भाजी.

सदर प्रमाणें.

आबईच्या शेंगांची भाजी.

सदर प्रमाणें.

अळवाची भाजी.

पानें व देंटी सोलून बारीक चिरून १ शेर घ्यावी नंतर हरभरे, वाटाणे, भुयमुगाचे दाणे, पावटे, हरभऱ्याची डाळ हे सर्व भिजलेले यांतून कोणतें ही कडदण १० रु० भार घ्यावें नंतर पातेल्यांत भाजी भरून त्यांत पाणी अदशेर घालून वर झांकण ठेवून भाजी चुलीवर शिजत ठेवावी. नंतर बोटचेपी झाली ह्मणजे भाजींतील पाणी वेलून टाकावें नंतर सदरील कडदण व ऊनपाणी ३० भार भाजींत घालून शिजत ठेवावी नंतर बोटचेपा दाणा झाल्यावर चिंचेचा बलक ३ भार, गूळ दोन भार, तिखट तांबडें दीड भार घालून हरभऱ्याच्या डाळीचें पीठ ३ रु० भार ६ रु० भार पाण्यांत कालवून भाजींत ओतावें नंतर मीठ ३ रु० भार, ओल्या मिरच्यांचे तुकडे १ रु० भार व सुक्याच्या चकत्या २ रु० भार आंत घालाव्या नंतर च्यार रुपये भार तूप किंवा तेल कढत ठेवून त्यांत मिसळण २ मासे व हिंगाची पूड च्यार गुंजा व हळद १ मासा फोडणींत घालून खरपूस झाली ह्मणजे भाजींत ओतून वर झांकण ठेवावें वाफ जाऊं देऊं नये नंतर झांक

ण काढून १ रु० भार कोथिंबीर चुरून आंत घालावी. भाजी उत्तम होत्ये.

चाकवताची भाजी.

एक शेर चाकवताची भाजी चिरून तयार करून घ्यावी नंतर त्यांत हरभऱ्याची डाळ १० रु० भार भिजलेली व पाणी २० रु० भार घालून शिजत ठेवावी. तांबडें तिखट १ रु० भार व मीठ २ रु० भार घालावें डाळ जरा मऊ झाली ह्मणजे सर्व कृती अळवाचे भाजी प्रमाणें समजावी. परंतु त्यांत मुळे ओल्या मिरच्या कडदण घालूं नये.

दुसरा प्रकार:- आंबटा ऐवजीं ताक पावशेर चांगलें आंबट घालून तुपाची फोडणी द्यावी व गूळ घालूं नये बाकी कृती सदर प्रमाणें

चुक्याची भाजी.

चुका निवडून चिरून १ शेर घ्यावा नंतर हरभऱ्यांची डाळ १० रु० भार भिजलेली व पाणी २० रु० भार घालून शिजत ठेवावी एककड आल्यानंतर हरभऱ्याचे डाळीचें पीठ २ रु० भार ४ रु० भार पाण्यात कालवून घालावें व गूळ २॥ रु० भार व तिखट १ भार व मीठ २ रु० भार घालावें मुळे ओल्या मिर्च्या व चिंच हे पदार्थ घालूं नये बाकी सर्व कृती अळवा प्रमाणें समजावी.

घोळीची भाजी.

घोळ चांगली कोंवळी निवडून चिरून १ शेर घ्यावी नंतर त्यांत हरभऱ्याची डाळ १० रु० भार व पाणी २० रु० भार घालून शिजत ठेवावी. डाळ जरा मऊ झाली ह्मणजे त्यांत चिंचेचा बलक ३ रु० भार व गूळ १ रु० भार हरभऱ्याचें पीठ ३ रु० भार ६ रु० भार पाण्यांत कालवून घालावें व तांबडें तिखट १ रु० भार व मीठ २ रु० भार घालावें. मुळे ओल्या मिर्च्या व दुसरें कडदण घालूं नये. बाकी कृती अळवा प्रमाणें समजावी.

चंदन बटवा.

घोळीच्या भाजी प्रमाणें.

पलरव.

घोळीच्या भाजी प्रमाणें समजावी.

माठाची भाजी.

माठ कोंवळा निवडून चिरून १ शेर घ्यावा नंतर पातेलें चुलीव ठेवून १ रु० भार तेल घालून तापलें ह्मणजे मिसळण १ मासा, ंग २ गुंजा व हळद अर्धा मासा घालून फोडणी पक्की झाली ह्मणजे ांत ती भाजी घालावी नंतर वर १ रु० भार मीठ व तांबडें तिखट अ रुपया भार घालून आवसडावी नंतर मंदाग्नी करून वर कोरडें ाडें झांकूण ठेवावें शिजली ह्मणजे उतरावी.

पोकळ्याची भाजी.

माठाचे भाजी प्रमाणें करावी.

दुसरा प्रकार:- कोंवळा पोकळा च्यार बोटें उंचीचा चांगला ाणून त्याचें डेंरव खुंटून चिरून एक शेर घ्यावा. त्यांत भिजलेली भऱ्यांचीडाळ ५ रु० भार व पाणी २० रु० भार घालून शिजत ठे- वी डाळ जरा मऊ झाली ह्मणजे चिंचेचा बलक २ रु० भार, गूळ ,० भार, तांबडें तिखट ०॥। रु० भार, मीठ १॥ रु० भार. हरभऱ्या पीठ २ रु० भार ४ रु० भार पाण्यांत कालवून आंत ओतावें एकव आल्यावर निखाऱ्यांवर उतरून ठेवावी नंतर पळी तापत ठेवून ांत तेल २ रुपये भार व मिसळण १ मासा व हिंग २ गुंजा व हळद ासा घालून फोडणी पक्की झाली ह्मणजे आंत ओतावी.

राजगिऱ्याची भाजी.

माठाच्या भाजी प्रमाणें करावी.

मेथीची भाजी.

माठाच्या भाजी प्रमाणें करावी.

दुसरा प्रकार:- कोंवळी मेथी निवडून चिरून एक शेर-

घेऊन त्यांत हरभऱ्याची डाळ भिजलेली ५ रु० भार व पाणी २० रु० भार घालून शिजत ठेवावी नंतर हरभऱ्याचे डाळीचें पीठ १ रु० भार, कणीक तीन रुपये भार आंत घालून पळीनें गरगटावी नंतर तांबडें तिखट ०॥। भार, मीठ १॥ रु० भार व उन पाणी २ रु० भार घालून चुलीवर ठेऊन जाळ मंद असावा नंतर पोकळ्याच्या दुसऱ्या प्रकारा प्रमाणें फोडणी करून आंत ओतावी. गोळा भाजी उत्तम होत्ये.

मोहरीच्या पाल्याची भाजी.

माठाचे भाजी प्रमाणें करावी.

हरभऱ्याच्या पाल्याची भाजी

मेथीचे गोळा भाजी प्रमाणें करावी परंतु कणीक आंत न घालितां हरभऱ्याचे डाळीचें पीठ मात्र ३ रु० भार घालावें.

करडईचे पाल्याची भाजी.

हरभऱ्याचे पाल्याच्या भाजी प्रमाणें.

अळवड्या.

अळवाचीं पानें अर्धा शेर चांगलीं पुसून घेऊन ठेवावीं नंतर हरभऱ्याचे डाळीचें पीठ १५ रु० भार व गव्हांची कणीक ५ रु० भार, मीठ २ रु० भार, तांबडें तिखट १ रु० भार जिऱ्यामिऱ्याची पूड २ मासे चिंचेचा बलक २ रु० भार घालून या सर्व पदार्थांत पाणी घालणें तो पदार्थ अळवाचे पानांस घट सारवतां येईल असें घालावें नंतर अळवाच्या पानाच्या पाठचे बाजूस पीठ सारवून त्याजवर दुसरें तिसरें अशीं पानें एकावर एक अशीं लाऊन त्याची वळकटी करावी या प्रमाणें सर्व पानास पीठ लाऊन त्याच्या वळकट्या करून ठेवाव्या नंतर पातेल्यांत ४० रु० भार पाणी घालून वर कडबा, गवत किंवा पाचोळा घालून चुलीवर ठेवावें आधण आलें ह्मणजे त्यांत त्या पानाच्या वळकट्या आंत घालाव्या. आणि वर झांकण ठेवावें नंतर थोडे वेळानें शिजल्याशा पाहून बाहेर काढाव्या त्या निवाल्या ह्मणजे त्याच्या वाटोळ्या चकत्या अर्धे अंगुळ जाडीच्या कापून पावशेर तेल तळणींत

ओनून त्यांत च्यारच्यार चकल्या घालून तळून काढाव्या अथवा ४ रु० भार तेलाची फोडणी करून त्यांत सर्व चकल्या टाकून परतून घ्याव्या परंतु तळलेल्या खुसखुशीत होऊन फार चांगल्या होतात.

कोथिंबिरीच्यावड्या.

कोथिंबीर पावशेर कोंवळी घेऊन त्याची डेखें काढून चिरूनघेऊन त्यांत हरभऱ्याच्या डाळीचा भरडा ह्मणजे भरड पीठ पावशेर व तांबडें तिखट १ रु० भार जिऱ्यामिऱ्याची पूड १ मासा, मीठ १॥ रु० भार एकत्र करून पीठ घट्ट कालवावें नंतर मळून त्याच्या वळ्या ८ आंगळें लांब व तीन बोटें जाडी अशा करून अळवड्यां प्रमाणें उकडून काढाव्या निवाल्या ह्मणजे बारीक चकल्या चिरून अळवड्यां प्रमाणें ४ रु० भार तेलाची फोडणी करून त्यांत त्या चकल्या घालून परतून काढाव्या उत्तम होतात.

भडर्याच्या वड्या.

हरभऱ्याची डाळ व गहूं समभाग एकशेर घेऊन जराभरड दळावें नंतर तो भरडा भांड्यांत घेऊन त्यांत मोहोन तूप ४ रु० भार मीठ ३ रु० भार जिऱ्यामिऱ्याचा भरडा ३ मासे व भाजीचा मसाला ३ रु० भार असे पदार्थ त्या पिठांत घालून घट्ट कालवावें नंतर त्याच्या पोळ्या लाटून ठेवाव्या नंतर पातेल्यांत पातेल्याच्या चवथ्याभागा इतकें पाणी घालून वर फडक्याचा दादरा बांधावा त्याजवर एक अंगुळ जाडीची पोळी वर ठेवून झांकण ठेवावें कांहीं वेळानें शिजली ह्मणजे काढून ठेवावी या प्रमाणें त्या पोळ्या उकडून काढून निवाल्या ह्मणजे त्याचे लहान लहान तुकडे कापून पातेल्यांत ६ रु० भार तूप फोडणीस घालून मिसळण ३ मासे व हिंग अर्धामासा व हळद २ मासे घालून फोडणी झाली ह्मणजे आंत वड्या घालाव्या आणिपरतून परतून काढाव्या उत्तम होतात.

झुणका.

अर्धाशेर पीठ हरभऱ्याचे डाळीचें व पाणी १॥ शेर, मीठ २॥

रु० भार, तांबडें तिरवट १ रु० भार, जिऱ्याची पूड २ मासे, हळद ३ मासे, हिंग ४ गुंजा, तेल २ रु० भार, मिसळण १ मासा, खोबरें ४ रु० भार, कोथिंबीर १ रु० भार, येणें प्रमाणें सामान तयार करून प्रथम चुलीवर अजमासें ३॥ शेर पाणी राहाण्यासारखें कल्हईचें पातेलें ठेवून खालीं अग्नी पेटवावा नंतर त्यांत सदरील सामाना पैकीं तेल घालून नंतर मिसळण, हिंग व हळद १ मासा घालून-खरपूस फोडणी झाली ह्मणजे त्यांत पाणी घालावें पाण्यास आधण आलें ह्मणजे त्यांत मीठ, तिरवट, हळद १ मासा, खोबरें व कोथिंबीर आंत घालून थोडें थोडें पीठ त्यांत घालून पळीनें ढवळावें गोळी होऊं देऊं नये. गोळी झाल्यास वरती पाण्याचें झांकण ठेवून जाळ मंदाग्नी करावा. ह्मणजे गोळी मोडून जाते नंतर ढवळून निखाऱ्यावर ठेवावें घट्ट झुणका उत्तम होतो. पातळ करणें असल्यास पाणी मात्र दोनशेर घालावें सर्व कृती सदर प्रमाणें.

वाटलेले डाळीचा झुणका.

हरभऱ्याचीडाळ॥-शेर,तांबडें तिरवट १ रु० भार, हळद दोनमासे, मीठ २ रु० भार, कोथिंबीर १ रु० भार, हिंग ४ गुंजा, जिऱ्याची पूड ४ गुंजा, खोबरें ५ रुपये भार किसलेलें, तेल ३ रु० भार अथवा-तूप ४ रुपये भार, मिसळण २ मासे येणें प्रमाणें सामान घेऊन आदले दिवशीं डाळ पाण्यांत भिजत घालावी नंतर दुसरे दिवशीं पाण्यातून धुऊन काढून पाट्यावर थोडी थोडी घेऊन पाण्याचा ओलावा लाऊन वाटावी ती फार बारीक वाटूं नये नंतर तो गोळा एका भांड्यांत घेऊन त्यांत सदरील तेल किंवा तूप व मिसळण या खेरीज सर्व पदार्थ आंत घालून कालवावी. नंतर पातेल्यांत तेल अथवा तूप घालून त्यांत मिसळण घालावें फोडणी खरपूस झाली ह्मणजे त्यांत तयार केलेली डाळ घालून झाऱ्यानें परतावी नंतर खालीं मंदाग्नी करून वर झांकण ठेवावें.वाफ येऊन शिजली ह्मणजे परतून खालीं उतरून झांकण घालून ठेवावी फार उत्तम होते.

पाटवड्या.

हरभऱ्याचे डाळीचें पीठ अर्धा शेर, पाणी १ शेर खोबरें ४ रु० भार तांबडें तिखट १ रु० भार, लवंगा ४ गुंजा, मीठ २ रु० भार, हिंग ४ गुंजा, कोथिंबीर १ रु० भार, धने १ रु० भार २ मासे तेलांत अथवा तुपांत परतून घ्यावे हे सर्व पदार्थ तयार करून घेऊन तपेल्यांत पाणी आधण ठेऊन त्यांत बाकी सर्व पदार्थ पाट्यावर बारीक वाटून आधणांत घालावे नंतर पीठ आंत ओतून पळीनें दवळावें एक कड आला-ह्मणजे खालीं उतरून निखाऱ्यावर ठेवून वर झांकण ठेवावें शिजून वाफ चांगली आली ह्मणजे परातेस किंवा पाटास तुपाचा हात चोळून त्याजवर तें शिजलेलें पीठ काढून थोवून वर ओलें फडकें घालून लाटण्यानें सारखें अर्धे अंगूळ जाड लाटावें नंतर त्याजवर ओले नारळाचा चव ८ रु० भार पसरून दाबावा नंतर ४ रु० भार तेल किंवा तूप यांत मिसळण २ मासे हिंग २ गुंजा हळद १ मासा घालून फोडणी करून त्या पाटवड्यांवर ओतावी थंड झाल्यावर तीन आंगळें लांबी रुंदीच्या वड्या कापून काढाव्या.

गोळ्यांचें सांबारें

तुरीची डाळ ५ रु० भार, हरभऱ्याची डाळ १० रु० भार गहूं ५ रु० भार हे तिन्ही पदार्थ एकत्र करून भरडा दळून घ्यावा नंतर त्यांत मोहोन तूप २ रु० भार व मीठ १ रु० भार, तांबडें तिखट ॥ भार जिऱ्या मिऱ्याचा भरडा २ मासे कोथिंबीर अर्धा रु० भार. हे पदार्थ पाणी-घालून घट्ट कालवावे नंतर त्याच्या सुपारी एवढ्या गोळ्या करून ठेवाव्या. पाऊण शेर पाण्याचें आधण कल्हईचे पातेल्यांत चुलीवर ठेवून-त्यांत त्या गोळ्या घालाव्या येक कड येऊन शिजल्या ह्मणजे त्यांत चिंचेचा बलक ३ रु० भार गूळ २ रु० भार तांबडें तिखट ॥। रु० भार मीठ १ रु० भार खोबरें ४ रु० भार भाजून कुटलेलें, कोथिंबीर ॥। रु० भार हरभऱ्याच्या डाळीचें पीठ ३ रु० भार ६ रु० भार पाण्यांत कालवून लावावें जिऱ्या मिऱ्याचा भरडा १ मासा घालून नंतर २ रु० भा

र तेलांत १ मासा मिसळण व हळद १ मासा हिंग.४ गुंजा घालून फोड-णी खरपूस झाली ह्मणजे त्यांत ओतावी उत्तम होतें

आंबटी.

हरभऱ्याची डाळ कोरडी १० रु० भार, पाणी ५ शेर, चिंच ५ रु० भार, गूळ ४ रु० भार, मीठ ४ रु० भार मसाला ६ रु० भार, तांबडें तिखट १ रु० भार खोबरें भाजून कुटलेलें ६ रु० भार, कोथिंबीर २ रु० भार, अळ-णाचें पीठ ५ रु० भार येणें प्रमाणें सामान तयार करावें. प्रथम क-ल्हईचे पातेल्यांत पाणी घालून चुलीवर आधण ठेवावें आधण आ लें ह्मणजे त्यांत डाळ घालावी. डाळ चांगली शिजली ह्मणजे चिंच १० रु० भार पाण्यांत कुंवळून चोंथा टाकून देऊन पातेल्यांत ओ तावी नंतर मसाला बारीक वाटून आंत घालावा. हरभऱ्याच्या डा-ळीचें पीठ १० रु० भार पाण्यांत कालवून ओतावें नंतर मीठ वगै-रे सर्व पदार्थ घालावे दोन कढ आले ह्मणजे उतरून घेऊन निखा ऱ्यावर टाकावी. नंतर ४ रु० भार तेल, तीन मासे मिसळण, हिंग ४-गुंजा, हळद १ मासा तेलांत घालून फोडणी करून आंबटीस ओ तावी. उत्तम होते.

आंबटी.

दुसरा प्रकारः— हरभऱ्याची डाळ कोरडी २० रु० भार, पा णी २॥ शेर आमसोलें १॥ रु० भार गूळ १ रु० भार, मसाला ३ रु०-भार, पीठ २॥ रु० भार. खोबरें ४ रु० भार. येणे प्रमाणें जिन्नस-घेऊन २॥ शेर पाण्याचें आधण ठेवून त्यांत डाळ घालावी डाळ चां गली मऊ शिजली ह्मणजे खालीं उतरून निमें डाळ काढून निथळ त ठेवावी नंतर पातेलें चुलीवर ठेवून काढलेली डाळ, मसाला व खोबरें बारीक वाटून त्यांत ६ रु० भार पाणी घालून कालवून पा-तेल्यांत ओतावें नंतर आमसोलें धुवून व मीठ आंत टाकावीं एक कढ आला ह्मणजे गूळ टाकावा नंतर खालीं उतरून निखाऱ्याव र ठेवावी तेल २ रु० भार त्यांत मिसळण १ रु० भार हिंग ३ गुंजा, ह

कढ १ मासा घालून खरपूस फोडणी झाली ह्मणजे आंत ओनावी आंबटी फार उत्तम होत्ये.

कोल्हापुरी आंबटी.

आंबटी चा प्रकार १ ला या प्रमाणेंच करतात परंतु तांबडें निरखट तिप्पट व हरभऱ्याच्या डाळीनें पीठ ५ रु० भार आहे त्याठि काणीं २ रु० भार घालावें बाकी कृती पहिल्या प्रकारा प्रमाणें.

तैलंगी आंबटी.

तुरीचे डाळीची करून पीठ लावीत नाहींत बाकी कृती पहि-ल्या प्रकारा प्रमाणें.

काजूची आंबटी.

हरभऱ्याच्या डाळी ऐवजीं काजू सोलून घालावे वरकड कृती पहिल्या प्रकारा प्रमाणें.

कटाचें सार.

तुरीची डाळ २० रु० भार २॥ शेर पाण्यांत शिजत ठेवून चांग-ली मऊ शिजली ह्मणजे आंतील चोंथा कुसकरून पिळून टाकावा नंतर त्या कटांत चिंच ४ रु० भार ऊन पाणी ६ रु० भार यांत घा लून कुवकून चोंथा टाकून देऊन चुलीवरील कटांत तो वलक ओ-तावा चांगले कढ आले ह्मणजे हिंग १ मासा निरखाऱ्यावर भाजून चुरडून त्या कटास लावावा नंतर मीठ २ रु० भार गूळ २ रु० भार-आंत घालून खूब कढवावें नंतर तेल २ रु० भार फोडणीस ठेवून त्यांत वाळलेल्या मिर्च्या २ मासे तोडून घालाव्या व मिसळण २ मा से घालून फोडणी खरपूस झाली ह्मणजे सारांत ओतावी.

धुडुंसार.

सदरील कटाचे सारास सांगितलेले सर्व पदार्थ एकदम पा ण्यांत घालून शिजत ठेवावें नंतर त्यास सदरीं प्रमाणें फोडणी तयार करून द्यावी.

कोकंबसालांचें सार.

कल्हईच्या पातेल्यांत दीड शेर पाणी घालून चुलीवर ठेवावें आधण आलें ह्मणजे त्यांत तीन भार आमसोलें चांगलीं आंबट वाळलेलीं पाहून घेऊन धुवून त्या आधणांत टाकावीं नंतर १ रु भार गूळ ।।. रु० भार कोथिंबीर समभाग जिन्यामिन्याचा भरडा २ मासे, हिंगाची पूड ४ गुंजा मीठ १ रु० भार घालून आंबसोलांचा कट पाण्यांत चांगला उतरला ह्मणजे १ रु० भार तुपात १ मासा मिसळण व ।।. मासा हळद घालून फोडणी द्यावी चांगलें होतें.

दुसरा प्रकार:- पहिले प्रकारा प्रमाणें पाणी घेऊन त्यांत आंबसोलें टाकून चुलीवर शिजत ठेवावे. नंतर एक नारळ फोडून तो खवून त्यांत ५ रु० भार ऊनपाणी व तीन मासे मीठ घालून चांगला कुसकुरून रस काढावा तो रस चुलीवरील सारांत ओतावा आणि त्यास भाजलेल्या हिंगाची पूड ४ गुंजा मीठ १।। रु० भार घालून चांगलें कढवावें नंतर पहिले प्रकारा प्रमाणें फोडणी करून त्यास द्यावी.

ओंगाचें सार.

आमसोलांचे साराचे पहिले कृती प्रमाणें परंतु हें सार फार थंड आहे. वसंत ऋतूमध्यें फार प्रियकर होतें

उंसाचे रसाचें सार.

पाण्या ऐवजीं उंसाचा रस घालून गूळ न घालितां चिंच फोडणी वगैरे आंबसोलाचे सारा प्रमाणें घालून तयार करावें

द्राक्षांचें सार.

द्राक्षें चांगलीं मधूर १ शेर आणून त्याचीं सालपटें काढून टाकून २ शेर पाणी आधण ठेवून त्यांत घालावीं गूळ अर्धा भार व मीठ १।। रु० भार घालून बाकी सर्व कृती आंबसोलांचे सारा प्रमाणें.

चिंचेचें थंड सार.

कल्हईचे पातेल्यांत २ शेर पाणी घालून त्यांत ५ रु० भार

चिंच कुवळून व गूळ २ रु० भार, हिंग भाजलेला ४ गुंजा जिऱ्याची पूड १ मासा घालून चांगलें कढवून आंबसोलांचे सारा प्रमाणेंच फोडणी-द्यावी.

कवठाचें थंड सार.

कवठें फोडून खवून तो गीर २१ भार घ्यावा नंतर त्यांत पाणी २॥ शेर घालून कल्हईचे पातेल्यांत चुलीवर कढत ठेवावें नंतर आंनील चौथा पिळून टाकून द्यावा नंतर त्यांत गूळ ४ रु० भार मीठ २॥ रु० भार जिऱ्याची पूड २ मासे हिंगभाजून चुरडून ४ गुंजा व कोथिंबीर चुरडून १ रु० भार घालावी आणि चांगलें कढवून आंबसोलांचे साराप्रमाणेंच फोडणी द्यावी.

याप्रमाणेंच अळुबुखार, गोरखी चिंच, बोरें, करवंदें इत्यादि कांचें ही सार करावें

कढी.

दहीं किंचित् आंबट १ शेर घेऊन रवीनें घुसळावें नंतर त्यांत १॥ शेर पाणी घालून पुनः रवीनें घुसळावें नंतर त्यास हरभऱ्याचे डाळीचें पीठ ३ रु० भार लावून कल्हईच्या पातेल्यांत घालून चुलीवर ठेवावें त्यास कढ येई पर्यंत पितळेच्या पळीनें ढवळीत असावें जर ढवळलें नाहीं तर कढी फुटते नंतर चांगले कढ येऊन कढी एक बोटभर आटली ह्मणजे तीस हिंग ४ गुंजा भाजून लावावा व कढि लिंबाचे १ रु० भार डाहाळ्यास तूप लावून चुलींत होरपळून कढींत टाकावा व मीठ २ रु० भार घालावें ही कढी फार आटवून घट्ट करून ये पातळसर ठेवावी आणि पळी तापत ठेवून त्यांत २ रु० भार तूप २-मासे मिसळण व १ मासा हळद घालून फोडणी त्या कढीस द्यावी.

ठिक्रीची कढी.

सदरील प्रमाणें कढी तयार झाल्यावर दगडाची ठिक्री खो लगट असते ती चुलींत तापत टाकावी तापून लाल जाहली ह्मणजे चिमट्यानें उचलून एका कल्हईच्या पातेल्यांत ठेवावी नंतर-

त्यांत २ रु० भार लोण्याचा गोळा २ मासे मोहऱ्या व हिंगाची पूड ४ गुंजा यांत तें लोणी घोळसून त्या ठिकीत घालावें नंतर वर झांकण ठेवावें ह्मणजे लोणी कढून फोडणी तयार होऊन धूर येऊं लागतो-तो थोडा कमी होत चालला ह्मणजे सदरील तयार झालेली कढी पैकीं झांकण काढून अदशेर आंत ओतून पुनः झांकण ठेवावें व थोडे वेळानें सर्व कढी आंत ओतावी. ह्मणजे उत्तम होत्ये.

चिंचेची कढी.

दोन शेर पाण्यांत ५ रु. भार चिंच कुसकुरून चोंथा काढून टाकावा नंतर २॥ रु० भार मीठ, गूळ २ रु० भार व हरभऱ्याचे डाळीचें पीठ ३ रु० भार त्या सारांत कालवून चुलीवर कल्हईच्या पातेल्यांत-कढत ठेवावें नंतर दवळतां दवळतां चांगली कढली ह्मणजे आंत १ रु. भार कोथिंबीर घालून ताकाचे कढी प्रमाणेंच फोडणी द्यावी कढी उत्तम होत्ये. या प्रमाणेंच आंबसोलांची ही कढी करावी.

ताकतव.

गोड दहीं (अदमुरें) १ शेर घेऊन त्यास कोथिंबीर अर्धा रु० भार हिंग भाजलेला २ गुंजा व मीठ ।॥। रु० भार हे तिन्ही जिन्नस चुरडून त्या दह्यास लावून हातानें सारखें करावें नंतर १ रु. भार तुपांत १ मासा मिसळण घालून पळींत फोडणी तयार करून त्या ताकतवीस द्यावी.

दुसरा प्रकारः— गोड ताक सदरील प्रमाणें घेऊन त्याची ही ताकतव सदरील प्रमाणेंच करावी.

मठ्ठा.

दोन शेर दूध चांगलें खरपूस तापवून कोंबट आहे तों त्यास आंबट ताक १ रु० भार विरजणास घालून आदले दिवशीं सायंकाळीं ठेवावें दुसरे दिवशीं शेरास अदपाव पाणी घालून रवीनें घुसळावें नंतर त्यास कोथिंबीर ।॥। रु० भार, मीठ १॥ रु० भार, आल्याचा रस १ मासा हिंग २ गुंजा हे सर्व पदार्थ घालून वाटावा.

चमनदहीं.

दूध २ शेर आटवून त्याचें १॥ शेर करावें निवालें ह्मणजे त्यांत १० रु० भार साखर घालून १॥ रु० भार आंबट ताक विरजणास घालावें नंतर त्या भांड्याच्या तोंडावर गुलाबाचीं फुलें १० ठेवावीं दुसरे दिवशीं तीं फुलें काढून टाकून दहीं वाढावें.

चक्कादहीं.

दूध चांगलें तापल्यावर निखाऱ्यावर मंदाग्नींत ठेवून सुमारें ४ घटिकेनें बाजूस ठेवून जरा थंड झाल्यावर दुधाचे बेताचें कोरें मडकें स्वच्छ धुवून घेऊन त्यांत तें दूध ओतावें आणि त्यास सदरीं-प्रमाणें विरजणास ताक घालावें दहीं फार घट्ट होतें

सांडगे, पापड, लोणचीं वगैरे विषयीं.

तांबडे भोंपळ्याचे सांडगे.

१ भोंपळा १ शेर किसावा व त्यांत भेंड्या अर्धा शेर बारीक चिरून, त्याच्या ओल्यामिर्च्या ५ रु० भार चिरून घ्याव्या आलें २ रु० भार बारीक किसून घ्यावें तील गोडे २ रु० भार व हिंग २ मासे कोथिंबीर २ रु० भार मीठ २॥ रु० भार हे सर्व पदार्थ एकत्र करून उखळांत कुटावे आणि कोरे सुणांत रोठे सुपारी एवढे वेगळे वेगळे घालून वाळवावे वाळले ह्मणजे तुपांत किंवा तेलांत तळावे.

कोहाळ्याचे सांडगे.

कोहाळा बारीक किसून पिळून १॥ शेर घ्यावा त्यांत भेंड्या घालूंनये मीठ २ रु० भार घालावें बाकी सर्व पदार्थ सदरील सांडग्या प्रमाणें घालून कुटून सदरील प्रमाणें सांडगे करावे.

कांकडीचे सांडगे.

कोहळा ०॥। शेर व कांकडी ०॥। शेर किसून पिळून दोही मिळून १॥ शेर घ्यावीं त्यांत भेंड्या ०। शेर घ्याव्या बाकी सर्व पदार्थ

भोंपळ्याचे सांडग्या प्रमाणें घालून सदरील प्रमाणें तयार करावे.

चिकवड्यांचे सांडगे.

गहूं चांगले १ शेर जरा भाजून घेऊन २ दिवस भिजत घालावे नंतर धुवून घेऊन पाट्यावर बारीक वाटावे नंतर त्यांत ५ शेर पाणी घालून कालवून खादीचे फडक्यावर गाळून चोथा टाकावा आणि तें पाणी तसेंच च्यार घटिका ठेवावें नंतर वरील निवळी काढून टाकावी ह्मणजे खालीं चिकी बसते नंतर पातेल्यांत १ शेर पाणी आधण ठेवून आधण आलें ह्मणजे त्यांत २ रु० भार तूप व मीठ १ रु० भार हिंग ४ गुंजा घालून त्यांत ती तयार केलेली चिकी आंत ओतून पळीनें ढवळीत असावें ह्मणजे घट्ट होते. नंतर एका धोत्रावर चिकणी सुपारी येवढें तें पीठ ठेवीत जावें एक दोन दिवस वाळलें ह्मणजे त्या धोत्रास पाठी मागून पाण्याचा हात लावावा. ह्मणजे सांडगे भराभर निघतात नंतर तूप किंवा तेल यांत घालून तळावे चांगले खुसखुशीत होतात.

तिळांचे सांडगे.

तीळ गोडे पावशेर चांगले धुवून घोंगडीवर चोळून त्याचें टरफल चांगलें पाखडून टाकून पांढरे स्वच्छ करून घ्यावे नंतर रताळीं एकशेर चांगलीं धुवून घेऊन भांड्यांत भरून त्यांत १ रु० भार तूप घालून वरती पाण्याचें झांकण ठेवून खालीं मंदाग्नी लावावा थोडे वेळानें शिजलीं ह्मणजे दुसरे भांड्यांत ओतून घ्यावीं जरा थंड झालीं ह्मणजे वरील सालपट काढून टाकून तीं रताळीं कुसकुरून त्यांत १॥ रु० भार मीठ हिंग ४ गुंजा व ते पांढरे केलेले तीळ आंत ओतून कालवावे आणि चिकवड्यां प्रमाणें धोत्रावर लावून वाळले ह्मणजे तुपांत किंवा तेलांत तळावे उत्तम होतात.

तांदुळांचे पिठाचे सांडगे.

तांदूळ चांगले सडीक जुने १ शेर भाजून धुवून वाळवून घ्यावे नंतर बारीक दळून तें पीठ एका भांड्यानें मोजून त्याचे दुप्पट

पाणी आधणास ठेवावें नंतर त्यांत २॥ रु० भार मीठ व हिंग १ मासा घालून आधण आलें ह्मणजे त्यांत तें नांदुळांचें पीठ ओनावें आणि ढवळून वर झांकण ठेवावें खालीं जाळ मंद असावा नंतर तें खालीं उतरून निवालें ह्मणजे तिळांचे सांडग्यां प्रमाणें तयार करून, तुपांत तळावे.

पोह्यांचे सांडगे.

पोहे अर्धा शेर घेऊन त्याचे दुप्पट आंत पाणी घालून ४ घटिका भिजत ठेवावे नंतर त्यांतून दुसरे भांड्यांत पोहे घेऊन त्यांत मीठ १ रु० भार, हिंग ४ गुंजा, जिरें २ मासे व मिरें दोन मासे याची पूड हे सर्व पदार्थ एकत्र करून चांगले कुसकुरून त्यास चुलीवर ठेवून एक वाफ आल्या नंतर त्रिकवड्यां प्रमाणें तयार करून तुपांत तळावे.

भाजीचे सांडगे.

मुगांचे डाळीचे अगर हरभऱ्याचे डाळीचे अगर उडदांचे डाळीचे सांडगे करितात त्यांस सदर पैकीं कोणती तरी डाळ १ शेर भाजून घेऊन एक प्रहर भिजत घालावी नंतर दुसरे भांड्यांत धुवून घेऊन त्यांत मीठ ३ रु० भार तांबडे तिखट २ रु० भार हिंग १॥ मासा, जिऱ्या मिऱ्यांचा भरडा ३ मासे कोथिंबीर २ रु० भार या प्रमाणें घालून पाट्यावर जरा भरड वाटावें आणि सुपारी एवढे सुपांत लावून वाळवावे. याप्रमाणेंच सदरील कोणते ही डाळीचे तयार करावे.

भाजींत घालण्याचा प्रकार:- भाजीस तुपाची फोडणी असल्यास तुपांत परतावे, तेलाची असल्यास तेलांत परतावे, या प्रमाणेंच आमटींत ही परतून घालावे.

एक शेर भाजीस व आंबटीस ४ रु० भार प्रमाणें घालावे.

काचऱ्या.

भाजीच्या मोठ्या मिरच्या ओल्या १ शेर चिरून दहीं अर्धा

शेर मीठ १ रु० भार. हिंग ४ गुंजा एकत्र करून त्यांत त्या मिरच्या कालवून वाळवाव्या नंतर सदरील प्रमाणें सामान घेऊन त्यांत - कालवून पुनः कालवाव्या आणि तेलांत किंवा तुपांत तळाव्या या प्रमाणें भेंड्या, गोंवारीच्या शेंगा, कारलीं मुळ्याच्या शेंगा १ शेर याच्या ही काचऱ्या कराव्या चांगल्या होतात.

पापड.

उडदांची धुवाडाळ १ शेर बारीक चांगली दळून पीठ करावें. त्या पैकीं पावशेर डाळीचें पीठ वेगळें ठेवावें बाकी १ शेराचे पि ठांत जिऱ्याची वस्त्रगाळ पूड १ रु० भार, मिऱ्यांची पूड २ मासे, हिं ग ३ मासे पापडखार ६ मासे लांबडे मिर्च्यांचें तिखट चाळून बा रीक केलेलें पांच रु० भार व मीठ ३ रु० भार त्या पिठांत घालून नंतर केळीचें ओलें आंतील पांढरें सोपट उखळांत कुटून त्याचें पाणीं काढून तें पीठ घट्ट चांगलें कालवून नंतर थोडा तेलाचा हा त लावून पाट्यावर वरवंट्यानें कुटावें चांगलें कुटलें ह्मणजे दोन बोटा येवढ्या लाट्या करून बारीक दोर घेऊन त्याचा त्या लाटी - स विळखा घालून अजमासें १ तोळा वजनाच्या चकत्या कराव्या नंतर सदरील ठेविलेलें पीठ त्याचकतीस लावून पोळपाटावर ला टण्यानें सारखा लाटावा या प्रमाणें तयार करून उन्हांत वाळवा वे आणि ते पापड तुपांत किंवा तेलांत तळावे अथवा निखाऱ्या वर भाजावे चांगले होतात. या प्रमाणें मुगांचे मटक्यांचे व अळ संद्याचे डाळीचे ही पापड करतात परंतु मुख्य उडदांचेच पापड उ त्तम होतात परंतु ज्या ठिकाणी उडीद मिळत नाहींत तेथें करितात.

पापड स्वच्छ पांढरे करावयाचे असल्यास हिरव्या जून न पिकलेल्या अशा मिर्च्या आणून त्यांचें देंठ काढून त्यांत थोडें पा णी घालून चुलीवर शिजत ठेवाव्या एक वाफ आली ह्मणजे ला गल्याच काढून वाळत ठेवाव्या चांगल्या वाळल्या ह्मणजे पांढऱ्या होतात त्याचें तिखट सदरील तिखटा पेक्षां जरा कमी तिखट -

पणास येईल यांकरितां १ रु० भार ज्याजती घालावें.

पापडांस उडदांची डाळ करण्याची कृति:- उडीद चांगले धुवून वाळवून त्यांतील खडे निवडून टाकावे नंतर पुनः पाण्यांत २ तास भिजत ठेवून नंतर वाळत टाकावे नंतर थंड झाले म्हणजे जात्यांत घालून भरडून पाखडून टाकावे नंतर त्यास ताक लावून वाळवावी नंतर पुनः त्यास तेल पाणी मिश्रण सम भाग करून त्या भरडलेले डाळीस चोळावें आणि पुनः वाळवावी नंतर सडावी. म्हणजे स्वच्छ पांढरी होत्ये तेल पाणी लावण्याचा प्रकार एक पायली उडदांचे डाळीस तेल ४ रु० भार व च्यार रु० भार पाणी व ताक ३० रुपये भार या प्रमाणें लावावें.

गुरवळी पापड.

उडदांची डाळ सोलींव अर्धाशेर बारीक दळावी आणि अर्धा शेर पाणी अथवा निर्लेप करणें तर अर्धाशेर केळीचे सोपांचें पाणी निवळ घेऊन त्यांत कागदी मध्यम प्रतीचीं ४ लिंबें पिळावीं व पांढरें मीठ १॥ रु० भार हिंग १ मासा जिरें २ मासे पांढरे मिरच्यांची पूड २ रु० भार मिरें पांढरीं केलेलीं त्याची पूड १ मासा हे सर्व पदार्थ त्या पाण्यांत घालून तें पाणी चांगलें कढवावें नंतर त्यांत सदरीं तयार केलेलें उडदांचें पीठ घालून घट्ट कालवून एक दिवस ठेवावें दुसरे दिवशीं तांदुळाचें पीठ वस्त्रगाळ करून ५ रु० भार घ्यावें त्यांत पापडखार ३ मासे बारीक करून मिळवावा नंतर तें भिजत ठेविलेलें पीठ पाट्यावर वरवंट्यानें तुपाचा किंवा तेलाचा हात लावून कुटावें नंतर बारीक सुपारी येव ढ्या दोन गोळ्या घेऊन वेगळ्या वेगळ्या लाटून एका पापडीस तें तांदुळाचें पीठ हातानें लावून वर दुसरी पापडी ठेवून पुनः लाटावी आणि उन्हांत वाळवावी या प्रमाणें सर्व तयार करून तुपांत किंवा तेलांत तळावे गुरवळी प्रमाणे फुगतात.

मीरबोंडें.

पापडाचा पहिला प्रकार सांगितला आहे त्या प्रमाणें पीठ-

कुटून तयार झाल्यावर त्या पैकीं पावट्या येवढें पीठ घेऊन त्यांत १ मिरीं घालून गोळी बाटोळी करून वरती डेरव करावें या प्रमाणें सर्व तयार करून वाळवावीं नंतर तेलांत तळावीं.

शेवग्याचीं फुलें.

सदरील प्रमाणें पीठ तयार झालें ह्मणजे शेवग्याच्या फुला प्रमाणें आकृती करावी. या प्रमाणें सर्व तयार करून वाळवून तळून वाटावी.

लोणच्यां विषयीं.

उकडांबा.

आंबे पाडास आलेले लहानसर बिन रेषेचे चांगले झाडा वरून उतरून न ठेंचळतां आणून एका भांड्यांत भरून त्यांत थोडें पाणी घालून खालीं अग्नि पेटवून जरा वाफ द्यावी नंतर ते आंबे एका बरणींत किंवा लाखलोट्या मडक्यांत घालून त्यांत दर १ शेर पाण्यास ४ रु० भार मीठ या प्रमाणें घालून त्या आंब्यां वर एक अंगूळ येई इतकें पाणी घालून झांकून ठेवावें हे आंबे एक वर्ष पर्यंत टिकतात.

आंब्याचें लोणचें.

आंबा चांगला पाडास आलेला जाड टणक सालीचा व मधूर दळदार असे ताजे आणून त्याज वरील चीक ओले फडक्यानें पुसून त्याचीं फोडें चिरून घ्यावीं आणि आंतील बांठ टाकून द्यावी तीं फोडें १० शेर घ्यावीं नंतर लोणच्याचें कूट तयार करणें त्यास सामान मेथ्या ५ रु० भार, हळद १२ रु० भार. मीठ २ शेर मोहोऱ्या २० रु० भार हिंग १॥ तोळा मिर्च्यावाळलेल्या ६ रुपये भार- या प्रमाणें घ्यावें मेथ्या स्वच्छ धुवून वाळवून १ रु० भार तेल घालून तळाव्या आणि बारीक कुटाव्या हळद ६ रु० भार तळून पूड करावी व ६ रु० भार पूड कच्ची करावी मोहोऱ्या धुवून वाळवून भरडून

पारखडून वरील साळें टरफल टाकावें नंतर उखळांत घालून बारी-
क कुटून घ्यावी हिंगाची बारीक पूड करून त्या पैकीं अर्धा भार फो
डणीस ठेवावी व मिरच्यांचें डेंख काढून २रु०भार तेल घालून परता
व्या आणि बारीक पूड करावी या प्रमाणें सर्व सामान तयार झाल्या
वर कल्हईचे परातींत तीं आंब्यांचीं फोडें घालून त्याजवर सदरी-
लं हिरवी हळद व मीठ १शेर घालून त्या फोडांस चांगलें चोळावें नं
तर तीं फोडें टोपलींत घालून ती टोपली त्या परातींत अधंत्री लां
कडावर ठेवावी आणि वर वजनदार दगड दडपण आंब्यांचे फोडां
वर ठेवावा नंतर एक तासानें आंब्यांचे फोडांतून पाणी पाझरून प
रातींत पडतें त्यांत मोहोऱ्यांची पूड घालून हातानें चांगलें मर्दन करू
न फेंसावी नंतर त्यांत शिलक राहिलेले सर्व पदार्थ घालून चांगलें
एकत्र करावें नंतर त्यांत त्या आंब्यांच्या फोडी दडपून ठेविलेल्या-
आंत ओताव्या आणि सर्व चांगल्या कालवाव्या नंतर अर्धा शेर का
रळे तिळांचें तेल कढईत फोडणीस ठेवून कढई खालीं चुलींत जा
ळ उरवावा नंतर त्या तेलांत मोहोऱ्या १रु० भार, मेथ्या ।।-भार,
हिंग अर्धा भार शिलक ठेविलेला घालून फोडणी झाली ह्मणजे-
त्या परातींतील लोणच्यावर ओतून पुनः चांगलें कालवून बरणीं
त किंवा लाखलोट्या मडक्यांत भरून दडपावें वर सारखे चपटे
गुळगुळीत नदीतील दगड बसवावे आणि आंत कर किंवा केम-
रें न जाई अशा बंदोबस्तानें दादरा बांधावा १महिन्यानें चांगलें मुरू
न तयार होतें. लोणचें भरल्या दिवसा पासून तिसरे दिवशीं दाद
रा सोडून बाजूस मीठ लावून व वरील धोंडे काढून थोडें मीठ धों-
ड्यावर लावून वर पुनः धोंडे बसवावे आणि वर दादरा बांधावा नं
तर दर आठ दिवसांनीं दादरा सोडून मीठ चोळून पुनः दादरा बांधा
वा या प्रमाणें व्यवस्थेनें ठेवल्यास चांगलें होतें. मिळाल्यास मोहः
रीचें तेल ।- शेर घालावें.

कुरंबाचें लोणचें.

सदरील प्रमाणें आंबे चांगले आणून त्याची साल काढून फोडी करून घेऊन आंतील बांठी टाकाव्या नंतर त्या फोडी ५ शेर घेऊन त्यास हळद ४ रु० भार व मीठ अर्धा शेर चोळून रूपांत घालून वाळत ठेवाव्या ह्मणजे त्या आठ दिवसांनीं चांगल्या वाळतात नंतर त्यांत २ शेर पाणी घालून रात्रीं त्या फोडी भिजत घालाव्या दुसरे दिवशीं तीं फोडें पाण्यांतून काढून दुसरे भांड्यांत ठेवावीं आणि तें शिलक राहिलेलें पाणीं घेऊन एका भांड्यांत ठेवावें नंतर अर्धा शेर मोहोरी सदरील लोणच्या प्रमाणें तयार करून घेऊन ५ रु० भार मेथी, हळखुंडें ५ रु० भार, मिर्च्या २ रु० भार हे तिन्ही जिन्नस ३ रु० भार तेलांत तळून बारीक कुटावे. मीठ पावशेर गूळ २ शेर तेल पावशेर हिंगाची पूड अर्धा रु० भार या प्रमाणें घेऊन प्रथम तें शिलक राहिलेलें पाणीं परातींत ओतून १ शेर भरतीस दुसरें पाणी घालून त्यांत ती मोहोरीची पूड घालून रवीनें घुसळावें ह्मणजे चांगली चढते नंतर कढईंत तेल घालून त्यांत अर्धा भार मोहोऱ्या व हिंग ३ मासे व हळद ३ मासे घालून फोडणी तयार झाली ह्मणजे त्या आंब्याच्या फोडीवर ओतून चांगल्या चोळाव्या नंतर त्यांत मोहोरी गूळ वगैरे सर्व पदार्थ घालून चांगलें कालवून बरणींत भरून वर दगड घालून दडपून दादरा बांधून ठेवावें दोन महिन्यानी मुरून चांगलें होतें.

लिंबांचें लोणचें.

लिंबें १०० ताजीं जून हिरव्या रंगाचीं अशीं आणून तुकडे वेगळे वेगळे न करितां चिरून चार फांकी कराव्या नंतर त्या लिंबांत मसाला भरावयाचा तो मेथ्या ३० रु० भार घेऊन तीन भार तेलांत तळाव्या व हिंग २ भार १ भार तेलांत तळावा हळद २० रु० भार ४ भार-तेलांत तळावी. व १० रु० भार मिर्च्या ४ भार तेलांत तळाव्या नंतर वेगळी वेगळी बारीक पूड करावी आणि तो मसाला एकत्र करून त्यांत मीठ बारीक कुटून २० रु० भार घालून नंतर मसाला लिंबांत भ

रून बरणींत अगर खारवलोटे डेऱ्यांतलिंबें भरून त्यांत आल्याचे तुकडे पावशेर घालून वर दगड ठेवून त्यास दादरा बांधून ठेवावा. हें लोणचें २ महिन्यानीं मुरून चांगलें होतें.

दुसरा प्रकार:— १०० लिंबें चांगलीं हिरव्या रंगाचीं ताजीं आणून तीं टोंचणीनें टोंचून एका खारवलोटे डेऱ्यांत घालावीं आणि त्यांत ५ रु० भार हिंगाची पूड व २० रु० भार बारीक मीठ हे दोन्ही एकत्र करून त्या डेऱ्यांतील लिंबांवर घालावे आणि दोन मनुष्यांनीं एक तास भर तोंडेरा हालवीत बसावें नंतर त्या लिंबांत हिंगाची व मिठाची पूड आंत मिसळून गेली ह्मणजे वर दगड ठेवून तोंड बांधून दोन महिनें ठेवावें ह्मणजे मुरून चांगलें होतें.

तिसरा प्रकार:— पहिल्या प्रकारा प्रमाणें लिंबें चिरून व मसाला तुपांत तळून कुटून ठेवावा नंतर कल्हईचे पातेल्यांत ८ रु० भार तूप घालून त्यांत १ रु० भार मोहोऱ्या व हिंग सदरील हिंगापैकीं ३ मासे घालून फोडणी झाली ह्मणजे त्यांत तीं लिंबें फोडणीस घालावीं आणि आंवसडून खालीं मंदाग्नी देऊन वर झांकण ठेवावें वाफ आली ह्मणजे त्यांत मिठासहित सर्व मसाला आंत घालून एक कढ आला ह्मणजे खालीं उतरून झांकण घालून ठेवावें त्वरित खाण्यास तयार होतें.

खारकेचें लोणचें.

खारीक सवाशेर धुवून घेऊन फोडून त्यांतील बिया काढून टाकाव्या नंतर ४ रु० भार तुपांत ३ मासे मोहोरी घालून फोडणी कल्हईचे पातेल्यांत करून त्यांत त्या खारका टाकाव्या नंतर मसाला १॥ रु० भार तुपांत तळावा त्याचा तपशील मेथी २ भार हिंग २ मासे हळद १ भार मिर्च्या १ भार हे सर्व जिन्नस तळून बारीक कुटून ठेवावे व मीठ २ रु० भार लिंबाचा रस ३ भार बेदाणा ३ भार वेलदोड्याचे दाण्याची पूड ६ मासे साखर ४ रु० भार या प्रमाणें जिन्नस घेऊन त्या फोडणीस टाकलेल्या खारकांवर प्रथम लिंबाचार

स घालावा नंतर बेदाणा व सर्व मसाल्याच्या पुडी घालून दवलून वर साखर घालावी आणि दवलून एका भांड्यांत भरून ठेवावें फार चमत्कारीक होतें.

आंब्याचें लोणचें.

प्रकार तिसरा- आंब्यांच्या साली काढून टाकाव्या आणि त्याच्या फोडी १ शेर घ्याव्या नंतर त्या तूप किंवा तेल २रु० भार घेऊन त्यांत १ मासा मोहोरी २ मासे हळद घालून फोडणी झाली ह्मणजे त्यांत त्या आंब्यांच्या फोडी घालून परतून एक वाफ द्यावी नंतर त्यांत पहिल्या प्रकारा प्रमाणें तयार केलेले मसाल्या पैकीं मीठ शिवाय करून मसाला ५ रु० भार व मीठ २ रु० भार. गूळ अर्धा शेर घालून चांगला कढ द्यावा आणि उतरून वाढावें.

साळपापड्या (फेण्या).

तांदूळ १ शेर सडीक घेऊन जरा भाजून धुवून टाकून पाण्यांत १ दिवस भिजत घालून ठेवावे. दुसरे दिवशीं कुटून किंवा वाटून त्यांत १॥ शेर पाणी घालून तें पीठ वस्त्रावर घालून गाळून घ्यावें नंतर त्या पिठांत जिरें सगळें १ रु० भार तीळ पांढरे केलेले १ रु० भार खस खस १ रु० भार मीठ ३ रु० भार घालून कालवावें आणि चुलीवर एका पातेल्यांत पातेल्याचे चवथाई पाणी घालून वर फडकें बांधावें आणि खालीं अग्नी पेटवावा चांगला कढ येऊन वाफ आली ह्मणजे वडाचीं अथवा पळसाचीं पानें घेऊन त्यास लोण्याचा हात लावून तें तयार केलेलें पीठ वर सारवून तें पान त्या पातेल्याचे दादऱ्यावर ठेवून वरती झांकण ठेवावें क्षणा भऱ्यानेंच वरचें झांकण काढून आंतील पान बाहेर काढून दुसरें पान आंत घालून पुनः झांकण ठेवावें आणि खालीं काढलेले पानावरील पापडी काढून वाळत घालावी याप्रमाणें करून वाळल्या ह्मणजे तुपांत किंवा तेलांत तळाव्या चांगल्या होतात.

कोशिंबिरी.

फुटाण्याचे डाळ्याची कोशिंबीर.

प्रथम फुटाणे करण्याची कृती सांगतों ती अशी कीं, हरभरे-आधणाचे पाण्यांत घालून नंतर त्या पाण्यासुद्धां एका रोवळींत ओतून वर दडपण ठेवून झांकून ठेवावे नंतर एक प्रहरानें खापरांत थोडे थोडे घालून भाजावे नंतर सुपांत ओतून खरगटून पाखडून टाकावे ह्मणजे फुटाण्याची डाळ चांगली होत्ये तीडाळ २० रु० भार घेऊन भरड दळावी नंतर कल्हईचे भांड्यांत घालून मीठ १ रु० भार तांबडें तिखट अर्धाभार हिंग २ गुंजा खोबरें वाळलेलें किसून २ रु० भार व लिंबें दोन त्यांत पिळावीं थोडें पाणी लागल्यास घालून घट्ट गोळा कालवून करावा. आणि वाढावी.

आमसोलांची कोशिंबीर.

आमसोलें २ रु० भार घेऊन थंड पाण्यांत भिजत घालावीं-नंतर एक घटिकेनें काढून पाट्यावर घ्यावीं त्यांत मीठ ३ मासे हिंग १ गुंज गूळ १ रु० भार घालून बारीक वाटावी आणि वाढावी.

आंवळकठीची कोशिंबीर.

आंवळकठी निवडून आंतील बिया काढून टाकून दोनभार-घ्यावी नंतर ती ऊनपाण्यांत २ घटिका भिजत घालून नंतर पाट्यावर जिरें १ मासा मिरे १ मासा मीठ ४ मासे घालून वाटून त्याजवर ती आंवळकठी घालून वाटावी चांगली बारीक झाली ह्मणजे २ रु० भार दहीं घालून कालवून वाढावी.

आल्याची कोशिंबीर.

आलें दोन भार हिंग १ गुंज मीठ ३ मासे हे जिन्नस पाट्यावर एकत्र वाटून १ रु० भार दह्यांत कालवून वाढावी.

माक्याची कोशिंबीर.

माक्याचा पाला दोन भार घेऊन वाटून आल्या प्रमाणें करावी.

कांकडीची कोशिंबीर.

अर्धा शेर कांकडी घेऊन वरील साल काढून किसावी किंवा बारीक चोंचवून चिरावी आणि त्यांत साहामासे मीठ घालून चुरून पिळून टाकावी नंतर मीठ ३ मासे ओल्यामिर्च्या डेंख काढलेल्या ४ मासे कोथिंबीर ६ मासे हे तिन्ही जिन्नस चुरडून कांकडीस लावावे नंतर त्यांत १० रु० भार दहीं घालून कालवावी. याप्रमाणेंच वाळकें व खिरे यांचीही कोशिंबीर होते.

हरभऱ्याच्या डाळीची कोशिंबीर.

हरभऱ्याची डाळ १६ रु० भार भिजून तयार झाली ह्मणजे त्यांत ओल्या मिर्च्यांचे बारीक तुकडे २ रु० भार मीठ १ रु० भार हिंग ४ गुंजा भाजून घालून जरा जाड भरड वाटून १० रु० भार दहीं घालून कालवून वाढावी.

हरभऱ्याची डाळ.

हरभऱ्याची डाळ चांगली २० रु० भार घेऊन ३ घटिका भिजत घालावी नंतर काढून रोवळींत घालून निथळत ठेवावी नंतर कल्हईचे भांड्यांत घेऊन त्यांत २ गुंजा हळद, मीठ १ रु० भार, तांबडें किंवा ओल्या मिर्च्यांचें तिखट ३ मासे खोबऱ्याचा कीस २ रु० भार हिंग २ गुंजा घालून सारखी कालवावी नंतर त्यांत १ लिंबु पिळावें किंवा हिरव्या आंब्याचा कीस २ रुपये भार आंत घालून कालवून वाढावी.

मुगांची डाळ.

सर्व कृती हरभऱ्याच्या डाळी प्रमाणें.

गाजरांची कोशिंबीर.

गाजरें अर्धा शेर आणून बुडखे काढून टाकून किसावीं नंतर त्यास २ मासे मीठ लावून पाणी पिळून टाकावें नंतर त्यांत मीठ ॥। भार, मोहोरी ॥। भार चांगली वाटून बारीक करून व हिंग ४ गुंजा भाजून घालून त्यांत दहीं २० रु० भार घालून कालवून वाढावी.

ओले आंवळ्याची कोशिंबीर.

आंवळे ।. शेर घेऊन त्यांत ॥. शेर पाणी घालून शिजवून बिया काढून टाकाव्या नंतर १० रु. भार दह्यांत मोहोरी बारीक वाट लेली २ मासे मीठ ॥।. भार हिंगाची पूड २ गुंजा घालून त्यांत ते बिया, काढलेले आंवळे ओतून कालवून वाढावी.

कारल्यांची कोशिंबीर.

कारलीं २० रु. भार घेऊन किसावीं आणि आंतील बिया काढून टाकाव्या नंतर त्यास मीठ ३ मासे लाऊन थोडा वेळ दडपून ठेवावा नंतर तो घट्ट पिळून घ्यावा. ह्मणजे कडूपणा जातो नंतर दहीं गोड ५ रु. भार घेऊन त्यास हिंग २ गुंजा भाजून लावावा व मीठ २ मासे व ओल्या मिर्च्यांचें तिखट १॥ मासा घालून त्यांत तो कारल्यांचा कीस घालून कालवून वाढावी.

केळफुलाची कोशिंबीर.

केळफूल भाजी प्रमाणें निवडून १० रु. भार घ्यावें नंतर पाट्यावर घेऊन त्यांत मीठ ३ मासे हिंग २ गुंजा जिरें १ मासा तिखट तांबडें १ मासा घालून वाटते समयीं आंत आंबट दहीं २ रु. भार घालून बारीक वाटावी नंतर ३ रु. भार दह्यांत कालवून वाढावी. केळफूल निवडून लागलीच वाटावी फार वेळ लागेल असें वाटल्यास चिरून पाण्यांत घालावी नंतर घ्यावी. नाहीं पेक्षां काळी होईल केळफूल कडवें असल्यास पाट्यावर ठेंचून पिळून टाकावें नंतर बाकी जिन्नस आंत घालून वाटावी.

कालाची कोशिंबीर.

केळीचें काल कोंवळें घेऊन त्याचे दोर काढून टाकून बारीक चिरून २० रु. भार घ्यावें त्यांत ४ गुंजा हिंग भाजून पूड करून घालावा व मीठ ॥।. भार दहीं ५ रु. भार मोहोरी २ मासे वाटलेली घालून कालवून वाढावी. मोहोरी न घातल्यास तांबडें तिखट १॥ मासा घालावें.

हिरव्या केळ्याची कोशिंबीर.

केळीं भाजून वरील साल काढून टाकून २० रु॰ भार घ्यावीं व जिरें १ मासा मिरें ४ गुंजा मीठ ॥॰ भार घालून बारीक वाटावी नंतर १० रु॰ भार दह्यांत कालवू वाढावी॰

पिकलेल्या केळ्यांची कोशिंबीर.

केळीं २० रु॰ भार सोलून घेऊन त्याच्या पातळ चकत्या काढाव्या व दहीं ५ रु॰ भार मोहोरी बारीक वाटून १ मासा हींग ३ गुंजा व मीठ ४ मासे एकत्र कालवून वाढावी.

कवठाची कोशिंबीर.

पिकलेल्या कवठाचा गीर २० रु॰ भार मीठ ॥॰ भार व गूळ १० रु॰ भार असें एकत्र वाटून वाढावी.

दुसरा प्रकार— हिरव्या जून कवठाचा गीर २० रु॰ भार जिरें १ मासा मिरें ४ गुंजा हिंग ३ गुंजा मीठ १ रु॰ भार हे सर्व एकत्र वाटून १० रु॰ भार दह्यांत कालवून वाढावी.

तिसरा प्रकार— मिरीं न घालितां तांबडें तिखट ॥॰ भार घालून बारीक वाटून वड्या करून वाळवाव्या पित्त शामक आहेत पाहिजे तर दह्यांत कालवून वाढावी.

फणसपोळीची कोशिंबीर.

फणस पोळी ५ रु॰ भार ३ रु॰ भार पाण्यांत भिजत घालून १ गुंज हिंग मीठ २ मासे एकत्र वाटून ३ रु॰ भार दह्यांत कालवून वाढावी. आंब्याच्या साटाचीही सदर प्रमाणेंच करावी.

तांबड्या भोंपळ्याची कोशिंबीर.

तांबडा भोंपळा किसलेला २० रु॰ भार १ मासा जिऱ्याची पूड ४ गुंजा मिऱ्याची पूड हिंग २ गुंजा ॥॰ रु॰ भार मीठ घालून ५ रु॰ भार दह्यांत कालवून वाढावी. पडवळ किसून त्याजला दोन मासे मीठ लावून पिळून टाकावें बाकी कृती सदरील तांबड्या भोंपळ्या प्रमाणेंच करावी.

खोबऱ्याची कोशिंबीर.

ओलानारळ ५रु. भार खवून घेऊन त्यांत दहीं ५रु. भार हिंग १गुंज मीठ २मासे हे एकत्र कालवून वाढावी

दुसरा प्रकार— हिंगमीठ न घालितां साखर २रु०भार घालून कालवून वाढावी.

अळवाचीदेंटी.

अळवाची देंटी सोलून च्यार च्यार बोटें तुकडे करून २०रु. भार घ्यावी त्यांत पाणी ४ भार घालून कल्हईचे भांड्यांत शिजत ठेवाची एक वाफ आल्यानंतर आंबट ताक ४ रु. भार घालून शिजली ह्मणजे उतरून निवाल्यावर पिळून घ्यावी नंतर कुसकुरून त्यांत दहीं १०रु. भार हिंग २गुंजा मीठ ।॥. भार तांबडें किंवा ओल्या मिरच्यांचें तिखट २मासे व मोहोरी वाटलेली १मासा घालून कालवावी नंतर ।॥. भार तुपांत ४ गुंजा जिरें व च्यार गुंजा मोहोरी घालून पळींत फोडणी करून द्यावी नंतर वाढावी.

पोकळ्याचीदेंटी.

पोकळ्याचे कोंवळे देंट च्यार च्यार बोटें चिरून २०भार घ्यावे नंतर २भार पाणी घालून शिजवावे शिजले ह्मणजे पाणी असल्यास टाकून देऊन ते देंट एका कल्हईचे भांड्यांत घालून त्यांत अळवाचे देंटी प्रमाणें सर्व जिन्नस घालून कालवून फोडणी देऊन वाढावी. या प्रमाणेंच माठाचे देंठाचीही करावी.

अळकुड्या.

अळकुड्या २०रु. भार घेऊन त्यांत १०भार पाणी घालून शिजत ठेवाव्या शिजल्या ह्मणजे ओतून घेऊन पाणी टाकून द्यावें नंतर त्या सोलून घेऊन बाकी कृती अळवाचे देंटी प्रमाणें करावी.

तांबडे भोंपळ्याचें भरीत.

२०रु. भार फोडी चिरून घेऊन चुलीवर शिजत लावाव्या वर पाण्याचें झांकण ठेऊन खालीं जाळ मंदाग्नी लावावा थोडे वेळा

नें भोपळा शिजला ह्मणजे उतरून घेऊन निवाल्यावर कुस कुरू न त्यांत दहीं १०रु. भार मोहोरी बारीक वाटलेली २मासे व मीठ ।।. रु. भार तांबडें तिखट किंवा ओल्या मिर्च्यांचें तिखट २मासे हिंग- भाजून २गुंजा लावावा नंतर अळवाचे देंटी प्रमाणें फोडणी देऊन- कालवून वाढावी.

वांग्याचें भरीत.

वांगीं भाजून सोलून २० भार घ्यावीं नंतर त्यांत हिंग २गुंजा मीठ.।।. भार हिरव्या मिरच्यांचें तिखट ।।. भार दहीं १०रु. भार गोड घालावें नंतर अळव्याच्या देंटी प्रमाणें फोडणी देऊन कालवून वाढावें

घोंसाळ्याचें भरीत.

घोंसाळ्याची साल काढून चिरून फोडी २० रु. भार घ्याव्या. नंतर चुलीवर शिजत ठेवून वर पाण्याचें झांकण ठेवावें थोडे वेळा नें शिजली ह्मणजे उतरून घेऊन पाणी असेल तें पिळून टाकून बा की सर्व रुती वांग्याच्या भरता प्रमाणें करावी.

बटाट्याचें भरीत.

बटाटे शिजवून सोलून २० भार घ्यावे नंतर कुसकुरून बाकी सर्व रुती तांबडे भोंपळ्याचे भरता प्रमाणें करावी.

सुरणाचें भरीत.

सुरण सोलून चिरून २०रु. भार घ्यावा त्यांत ५रु. भार पाणी घालून शिजवावा बाकी रुती तांबडे भोंपळ्याचे भरता प्रमाणें.

मिरच्यांचें भरीत.

मिरच्या लांबट्या मोटाल्या ।।। रु. भार त्यांस तुपाचा हात लावू न निखान्यावर भाजाव्या नंतर वरील साल व डेंख काढून टाकून कु सकुरून त्यांत चक्का दहीं ५रु. भार मीठ २मासे हिंग १गुंज भाजलेला लावून ।।. भार तुपांत ।।. मासा जिरें घालून त्याची फोडणी पळीनक रून त्यास द्यावी.

भेंड्याचें भरीत.

भेंड्या कोंवळ्या सबंद २०रु. भार निखान्यावर भाजून नंतर

चांगल्या पुसून घेऊन डेरव काढून टाकून त्यांत दहीं १० रु. भार ओल्या मिरच्यांचा ठेंचा १ रु. भार हिंग २ गुंजा ॥. भार मीठ घालून कुसकुराव्या नंतर अळवाचे देंठी प्रमाणें फोडणी करून द्यावी.

अगस्त्याचे फुलांचें भरीत.

अगस्त्याचीं फुलें पांदरीं निवडून घेऊन त्यांजला एक वाफ द्यावी नंतर त्यांत दहीं वगैरे सर्व पदार्थ अळवाचे देंठी प्रमाणें घालून तयार करावें.

कांपे किंवा बरके गऱ्यांचें भरीत.

आंतील बिया (आठिळा) काढून ते गरे २० रु. भार घेऊन त्यांजला एक वाफ द्यावी नंतर त्यांत दहीं वगैरे अळवाचे देंठी प्रमाणें घालून फोडणी देऊन तयार करावें

निंबूड किंवा खरबूज याचें भरित.

या पैकीं कोणतेंही साल काढून चिरून २० रु. भार घ्यावें नंतर त्यांत दहीं वगैरे सर्व पदार्थ अळवाचे देंठी प्रमाणें घालून फोडणी देऊन तयार करावें शिजवूं मात्र नये.

हिरव्या आंब्याचें रायतें.

आंबा भाजून अगर शिजवून त्यांतील साल व कोय टाकून मगज ५ रु. भार कल्हईचे भांड्यांत घेऊन त्यांत मीठ २ मासे व गूळ ५ रु. भार घालून कालवून वाढावें.

याचेंच पन्हें होतें परंतु पांच रु. भार मगजास १५ रु. भार पाणी व गूळ १० रु. भार व वेलदोड्याची पूड ॥. मासा व मीठ ४ मासे घालून पन्हें करावें. पिठी साखर घालणें असल्यास १२॥ रु. भार घालावी.

उडदाचें डांगर.

उडदांची डाळ दळून त्याचें पीठ ५ रु. भार जिऱ्यामिऱ्याची पूड ॥. मासा तांबडें तिखट ३ मासे, मीठ ३ मासे दहीं १० रु. भार घालून कालवावें नंतर ३ मासे तुपांत १ गुंज हिंगाची पूड व मिसळण

२ गुंजा घालून फोडणी करून त्यास द्यावी या प्रमाणेंच भाजलेली डाळ भरड दळून त्याचेंही सदरील प्रमाणें करावें

मेतकूट

·॥· शेर हरभऱ्यांची डाळ.	२ रु· भार मेथ्या.
१० रु· भार गहूं.	५ रु· भार मोहोऱ्या.
३ मासे जिरें.	३ मासे मिऱ्यें.
·॥· तोळा हिंग.	५ रु· भार मिरच्या पिकलेल्या.
·॥· रु· भार वेलदोडे.	१० रु· भार उडदांची डाळ.
·॥· रु· भार सुंठ.	३ मासे आंवळकठी.
१ रु· भार हळकुंडें.	

या प्रमाणें जिन्नस घेऊन त्यापैकी मोहोऱ्या, आंवळकठी, सुंठ व वेलदोडे हे जिन्नस भाजूं नये बाकी सर्व पदार्थ भाजावे नंतर आरंभीं हिंग दळून मग हरभऱ्याची डाळ दळावी नंतर मिरच्या खेरीज सर्व पदार्थ दळून शेवटीं मिरच्या दळाव्या या प्रमाणें सर्व दळून एकत्र करून ठेवावें. हें मेतकूट ५ रु· भार घेऊन त्यांत १० रु· भार दहीं व ३ मासे मीठ घालून कालवून वाटावें. हें निंबेच्या कुबळांत किंवा ताकांत ही कालवितात.

आनंदपुडी.

उडदांची डाळ व तुरीची डाळ समभाग पावशेर घेऊन खरपूस भाजावी त्यांत जिरें १ मासा व मिरें १ मासा घालून दळावी आणि चरमीठ ·॥· भार दळून सारखें कालवून ठेवावें आणि तूप भातावर एक चिमटी भर घ्यावी फार चांगली लागते.

चटण्या.

हरभऱ्याच्या डाळीची चटणी.

हरभऱ्याची डाळ २० रु· भार भिजत घालून फुगली ह्मणजे धुवून फडक्यावर घ्यावी नंतर ओल्या मिरच्या २ रु· भार व मीठ १ रु·

भार हिंग ४ गुंजा व चिंच १ रु. भार घालून वाटावी उत्तम होते.

दुसरा प्रकारः— हरभऱ्याची डाळ २० रु० भार भाजून त्यांत वाळलेल्या मिरच्या १ रु. भार हिंग ४ गुंजा मीठ १ रु. भार घालून वाटावी उत्तम होत्ये.

तुरीचे डाळीची चटणी

तुरीची डाळ २० रु. भार खरपूस भाजून त्यांत मीठ, मिरच्या, हिंग सदरिल प्रमाणें घालून खोबरें १ रु. भार चिंच १ भार घालून वाटावी.

उडदाचे डाळीची चटणी.

उडदांचीडाळ २० भार भाजून सदरील प्रमाणें करावी.

दुसरा प्रकारः— उडदांचीडाळ २० रु० भार भिजत घालून फुगली म्हणजे पाट्यावर घेऊन त्यांत १ रु. भार मीठ, तांबडें तिखट ॥। भार, ३ गुंजा हिंग जिऱ्या मिऱ्याचा भरडा १ मासा घालून भरडसर वाटावी नंतर १० रु. भार दह्यांत कालवून ॥। रु. भार तुपांत १ मासा मिसळण घालून फोडणी करून त्यास द्यावी.

ओल्या मिरच्यांची चटणी.

मिरच्यांचें देंठ काढून २० रु. भार घ्याव्या त्यांत १ रु. भार मीठ १ मासा जिरें हिंग ४ गुंजा चिंच १ रु. भार व कोथिंबीर २ रु. भार घालून एकत्र वाटून वाटावी.

कढिलिंबाची चटणी.

ओला पाला ५ रु. भार व वाळलेल्या मिरच्या १ रु. भार तेल किंवा तूप ॥। भार यांत परताव्या व मीठ ३ मासे व खोबरें १ रु. भार व चिंच ३ मासे हे पदार्थ एकत्र पाट्यावर बारीक वाटावे.

गोडे तिळाची चटणी.

तीळ ५ रु. भार खरपूस भाजून मीठ ३ मासे हिंग १ गुंज चिंच ३ मासे व तळलेल्या मिरच्या २ मासे हे पदार्थ एकत्र वाटावे.

खोबऱ्याची चटणी.

ओलें खोबरें खवून ५ रु. भार घ्यावें त्यांत ओल्या मिरच्या-

॥. रु. भार हिंग १ गुंज मीठ २ मासे व आमसोल २ मासे हे सर्व पदार्थ एकत्र वाटावे उत्तम चटणी होत्ये.

दुसरा प्रकारः— वाळलेलें खोबरें, वाळलेल्या मिरच्या, मीठ, हिंग, हे पदार्थ सदरील प्रमाणें घेऊन वाटावे ह्मः भुगाचटणी होत्ये.

तिसरा प्रकारः— खोबरें वाळलेलें किसून ५ रु. भार व मोहोऱ्या २ रु. भार तांबडें तिखट ४ मासे हळदीची पूड २ मासे मीठ ३ मासे यांत मिठा शिवाय बाकी जिन्नस १ रु. भार तुपांत परतून खरपूस जाहाले ह्मणजे त्यांत सदरील मीठ घालावें आणि वाटावी.

हिरव्या आंब्याचीचटणी.

आंब्याचा कीस ५ रु. भार ओल्या मिरच्या ३ मासे मीठ ३ मासे व हिंग १ गुंज हे सर्व पदार्थ एकत्र वाटावे. उत्तम होत्ये.

मोतीचूर.

पाक करण्याची कृतिः— साखर कोथळीची चांगली असल्यास ३ शेर अथवा साखरिया ४ शेर घेऊन एका पातेल्यांत घालावी. त्यांत दर शेरास अर्धा शेर प्रमाणें पाणी घालून तें पातेलें चुलीवर ठेवावें. कढ आला ह्मणजे मंदाग्नी करून वर ५ रु. भार दूध व ५ रु. भार पाणी असें एकत्र करून त्या पाकावर थोडें थोडें दोन तीन वेळा शिंपून मळी काढीत जावी. मळी निघून पाक स्वच्छ झाल्यावर पक्की एकतार आली ह्मणजे पाक उतरून थोडे निखाऱ्यांवर ठेवावा आणि त्यांत केशर ९ मासे खलून घालावें. नंतर एक शेर हरभऱ्याच्या डाळीचें पीठ वस्त्रगाळ करून घ्यावें नंतर त्यांत तूप ४ रु. भार व मीठ ॥. भार घालून नंतर आंत पाणी अजमासानें घालून पीठ कढी सारखें कालवावें आणि १॥ शेर तूप कढईंत घालून ती कढई चुलीवर ठेवावी आणि खालीं अग्नी पेटवावा. तूप तापलें ह्मणजे मोतीचुराचा झारा घेऊन त्यांत तें पीठ ओगराळ्यानें थोडें घालून त्या कढईंत झाऱ्याचे दांड्यावर हातानें ठोकावें. ह्मणजे आंत बाजरी एवढा

दाणा पडतो व श्री क्षेत्र काशी प्रमाणें झारा मिळाल्यास खसखशी प्रमाणें दाणा पडतो. तो कढईंतील तयार झालेला घाणा बाहेर काढून लागलाच त्या पाकांत टाकावा या प्रमाणें सर्व पिठाचे दाणे जसजसे तयार होतील तसतसे त्या तयार केलेल्या पाकांत घालावे आणि त्यांत बेदाणा २० रु. भार, बदामाच्या बिया २० रु. भार चांगल्या बारीक पाकळ्या चाकूनें कापलेल्या व खडी साखरेचा भरडा २० रु. भार व वेलदोड्यांची पूड १ रु. भार हे सर्व पदार्थ त्यांत घालून सारखें कालवून परातींत ओतावा जरा मोकळा झाला ह्मणजे लाडू-लिंबा एवढे बांधावे. उत्तम होतात.

शंभर पात्राचे भोजनाचें सामान.

पुणें मापी.

६ पायली तांदूळ.
१॥ पायली तुरीची डाळ.
२५ शेर भाज्या वजनी
१६ शेर तूप पुरण पोळी असल्यास व पक्कान्न असल्यास ८ शेर
३ पायलींचें पुरण व त्याच्या ल्यांत २॥ पायलींचें.
२ शेर मीठ.
१० रु. भार मेथ्या.
१६ शेर दूध मठ्ठ्यास.
१२५ केळीची पानें.
२५० द्रोण.
२५ पत्रावळी.

२ शेर तेल.
२ शेर गूळ.
०॥० शेर खोबरें.
२ रु. भार हिंग
२ रु. भार जिरें.
१० रु. भार हळद.
०॥। शेर भाजीचा मसाला.
१० रु. भार तांबडें तिखट.
३० रु. भार आमटीचा मसाला
१ शेर पेरू मध्यम वजनी.
२ [illegible] मुळे
२ शेर कांकडी.
१ शेर ओल्या मिर्च्या

१० रु. भार माहोऱ्या	।· शेर कोथिंबीर.
२५ लिंबें.	१ शेर केळीं पिकलेलीं
१२५ पाट.	।॥· शेर डाळ चटणीस
१ शेर रांगोळी.	१ शेर वांगीं भरतास.
।· शेर गुलाल.	१३ उदबत्त्या.
३ मासे केंशर गंधास किंवा रवे १ रुपया भार	२६ उदबत्त्यांचीं घरें.
	१॥ शेर चिंच.
१ शेर हरभऱ्याची डाळ आमटी सधगैरे.	३०० विड्याचीं पानें
	।· शेर सुपारी.
।॥· शेर भुयमुगाचे दाणे.	२ रु. भार लवंगा.
२ रु. भार वेलदोडे.	१ रु. भार कात गोळ्या.
१ रु. भार पत्री.	२ रु. भार चुना.
१२५ फुलें गुलाबाचीं.	४॥ तोळे गुलाब पाणी.
३ मासे अतर.	

या प्रमाणें सामान असावें व पक्कान्नें बुंदीचे लाडू ३ पायलीचे, जिलबी ४ पायलीची, सारवर भात व जिलबी करणें तर प्रत्येक दोन पायलीचीं करावीं, मोतीचूर २॥ पायलीचा, पांढरे पोळीस ६ पायली गहूं व २५ शेर सारवर असावी, दळ्या ५ पायलीचा, बेसन ५ पायलीनें, चुट्या चुरमा ५ पायलीचा, घीवर २॥ पायलीचे, पुरी ३ पायलीची व बर्फी ३० शेर, श्रीखंड चांगलें दोन मण दुधाचें, बासुंदी २॥ मण दुधाची, आटींव क्षीर ३ मण दुधाची या पैकीं कोणतें ही पक्कान्न करणें तर वर लिहिल्या प्रमाणें असावें. व आचारी १ खरपट्या १ पोळ्या १ वाढपी ४ पाणक्या १ या प्रमाणें शंभर पात्रास सामान लागतें.

सूपशास्त्र.

(स्वयंपाकशास्त्र)

शुद्धिपत्र.

पृष्ठ.	पंक्ति.	अशुद्ध.	शुद्ध.
४	१७	१ भार लवंगा खरडून त्यांत टाकाव्या	१ भार लवंगा त्यांत टाकाव्या.
५	२५	लवंगांचा भरडा त्यांत	लवंगा त्यांत
६	२४	करितात	करितात
९	१९	आणि मिऱ्यांचा भरडा इत्यादि	आणि मिऱ्यांचा [illegible]डा व मीठ ५ भार इत्यादि
१०	३	आणि कढ आल्यावर बोटचेपी	आणि कढ आल्यावर ५ भार मीठ घालून बोटचेपी
१८	२७	ओल्या मिरच्या, थोडी	ओल्या मिरच्या, १ भार
३२	१५	त्या प्रमाणें पांक	त्या प्रमाणें ९० भार साखरेचा पांक
३३	१५	झारा वरच्यावर दोन तीन वापो झाल्यावर धुवीन जावा	झारा दर घाण्यास धुवीन जावा
२२	१८-२०	नंतर दोन शेर साखर घेऊन पाक करणें तो प्रथम कच्चा पांक करून त्यांतून त्या बुंदीच्या दाण्यास लावून फेंसून टेवावे. नंतर पक्का पांक करून त्यांत फेंसलेले बुंदीचे दाणे	नंतर अडीच शेर साखर घेऊन पक्का पांक करून त्यांत बुंदीचे दाणे ४ शेर घ्यावी.
३८	२५	काढावे.	काढावे. शेरभर रव्यास साखर
३९	२२	पाहिजे.	पाहिजे. तूप शेर रव्यास ६० रु. भार
३९	२४	९ रु. भार तूप,	५ रु. भार तूप

शुद्धिपत्र.

पृष्ठ.	पंक्ति	अशुद्ध.	शुद्ध.
३९	२५	१०रु. भार हरभऱ्यांचे डाळीचें पीठ अशीं घेऊन दुधांत	३रु. भार हरभऱ्यांचे डाळीचें पीठ १रु. भार उडदाचे डाळीचें पीठ अशीं घेऊन पाण्यांत कालवावें निर्लेप पाहिजे तर दुधांत
३९	२७	रसभरित पिवळीं घेऊन कापून पिळावीं आणि तें पीठ ह्मां	रस भरीत ३ पिवळीं घेऊन कापून पिळावीं पाण्यांत भिजविलें असतां त्यांत दहीं ५ भार आंबट घालावें आणि तें पीठ कालवून ह्मां
४०		वून ठेवावें.	वून प्रहर रात्रीं भिजवून ठेवावें.
४०	१	८०रु. भार	१००रु. भार
४०	३	असल्यास दुध शिंपडून	असल्यास दूध, खरकल्यास पाणी शिंपडून
४०	६	६०रु. भार	५०रु. भार
४०		ह्मणजे बाहेर	ह्मणजे परतून बाहेर
५२	२	असें एक दोन दिवस करावें	असें दोन दिवस ४ शेर साखरेन करावें
११२	२०	३०शेर, श्रीखंड चांगलें दोनमण दुधाचें, बासुंदी २॥ मण दुधाची आरीव	२०शेर अथवा श्रीखंड चांगलें दोनमण दुधाचें किंवा बासुंदी २॥ मण दुधाची अथवा आरीव